

VINI NATURALI, ALL'AQUILA DUE DEGUSTAZIONI CON LES ANTIDOTES

20 Ottobre 2022



L'AQUILA - Due appuntamenti per gli amanti dei vini naturali con Les Antidotes, distributore indipendente di vini naturali e affini, sono in programma all'Aquila domenica 23 e venerdì 28 ottobre.

Il primo, alle ore 19,00, è una degustazione a Ju Boss Bistrot dove saranno proposte referenze di diverse cantine accompagnate da una proposta gourmet della casa: Calura e Amuri, Nero d'avola, vendemmia 2017 e 2020 di Cantina Sallemi di Caltagirone (Catania), Camarda, nerello mascalese rosso, vendemmia 2020 e U'Funnali, nerello mascalese rosato, vendemmia 2021 di Cantina Camarda di Passopisciaro (Catania), Lycos, Rosso da Cabernet Franc e Sauvignon, vendemmia 2019 e Chione, Bianco da Chardonnay, Pinot Bianco, vendemmia 2021 di Agricola Pedace Immacolata di Cava di Melis e Longobucco (Cosenza), Il Cahos, Primitivo, vendemmia 2021 di Enoz di Sessa Aurunca (Caserta) e Colfondo, residuo

zuccherino 0, Glera in purezza vendemmia 2020 di Agricola Masot fiabe di vino a Sarmede (Treviso). Informazioni e prenotazioni al numero 0862-413393.

Venerdì 28 alle ore 20,30 all'Osteria Corridore una cena con degustazione di pregevoli vini alla presenza di appassionati, vignaioli e sommelier. Tradizione e innovazione di vini convenzionali e naturali, tra forma e sostanza, due realtà a confronto. Un'occasione per cogliere il nesso tra realtà diverse ma non così distanti. Conduce la sommelier **Giuliana Pacifici**. Informazioni e prenotazioni al numero 0862-24561.