

“Vino Veritas”: il 17 e 18 maggio alla Cantina Cioti la primavera sa di vino, terra e tradizione

10 Maggio 2025



CAMPLI - Il 17 e 18 maggio la campagna abruzzese si veste di festa con la prima edizione di “Vino Veritas”, un evento pensato per celebrare il vino in tutte le sue espressioni più autentiche. Alla Cantina Cioti, a Paterno di Campi (Teramo) tra i profumi di terra, legno e mosto, si vive un’esperienza sensoriale immersiva dedicata ai vitigni autoctoni e alle antiche vinificazioni, come quella affascinante del vino cotto.

Due giornate per chi ama il vino non solo nel bicchiere, ma anche nella sua storia, nei gesti contadini e nella cultura che lo accompagna. L’evento, su prenotazione, prevede passeggiate tra i filari, visite guidate in cantina e degustazioni conviviali - non tecniche - di Montepulciano d’Abruzzo Docg Riserva, di diverse annate, e del vino cotto, con assaggi che arrivano fino a oltre 100 anni di invecchiamento.

Nel pomeriggio di sabato, “Vino Veritas” ospita anche l’anteprima primaverile di **“Collinando”**, il format ideato da **Giancarlo Pierannunzi**, un micro festival itinerante dei vini delle colline teramane che dopo il successo dei quattro appuntamenti invernali a Teramo

centro, torna con un focus sui vini macerati, anfora e orange delle colline teramane.

Per la prima volta in provincia di Teramo, il confronto tra giovani produttori del territorio avviene all'interno di una cantina locale: un'occasione preziosa per condividere visioni, fare rete e rafforzare la cultura del vino.

“Vino Veritas” è anche festa, suoni e gusto. Street food contadino (con opzioni anche vegane) e le giornate saranno animate sabato da dj set e sassofonista, per chiudere in bellezza tra balli e risate sotto le stelle e domenica musica rock e country con **Walter Angeloni** chitarra e voce.

Il programma

Sabato 17 maggio

- Ore 10:30 - Passeggiata tra i filari e visita in cantina
- Dalle 15:00 alle 21:00 - Visite guidate in cantina
- Ore 17:30 - Anteprema Collinando 2025: degustazione conviviale con i produttori di Vinum Hadrianum, Amoenus, Tenuta Mimì, Piede Fermo e l'Orange della Cantina Cioti
- Tutto il giorno - Street food contadino
- La sera - Sax Luca Mancini e DJ Amedino

Domenica 18 maggio

- Dalle 10:30 alle 17:00 - Visite guidate in cantina
- Ore 11:00 - Degustazione verticale di Montepulciano d'Abruzzo Docg Colline Teramane Riserva della Cantina Cioti (annate: 2004, 2008, 2010, 2017)
- Ore 15:00 - Degustazione alla cieca di cinque vini cotti centenari, sempre della Cantina Cioti in collaborazione con la Compagnia della Genziana, con abbinamenti gastronomici
- Tutto il giorno - Street food contadino e musica rock e country con Walter Angeloni chitarra e voce.

Prenotazione obbligatoria al numero 331-2594880.