



"Cantine aperte... per noi"
**Visita all'azienda vinicola Quintodecimo
 e pranzo presso il ristorante Villa Assunta**
Mirabella Eclano (Av)
Sabato, 6 giugno 2009



La Sezione, in linea con quanto promosso dal Movimento Turismo del Vino in occasione della manifestazione Cantine Aperte, propone ai soci una giornata a Mirabella Eclano in provincia di Avellino, che prevede una visita guidata alla cantina dell'azienda vinicola **"Quintodecimo"** e il pranzo presso **Villa Assunta**, dove avremo modo di degustare i vini prodotti dalla casa vinicola visitata, in abbinamento ai piatti scelti ed illustrati da Laura Guarino e dagli chef del ristorante.

*"Merum carmen telluris elatum", in omaggio a Luigi Veronelli, è il motto di Quintodecimo, giovane azienda nata ufficialmente nel 2001 a Mirabella Eclano, in provincia di Avellino, terra particolarmente vocata per la coltivazione di uve di aglianico da Taurasi. A guidarla ci sono un enologo d'eccezione, **Luigi Moio**, docente di spicco della facoltà di enologia dell'Università Federico II di Napoli, e sua moglie **Laura Di Marzio**, che hanno coronato insieme un sogno all'insegna della passione e della qualità ed i vini che sono stati realizzati ne rappresentano il conseguente frutto.*

Villa Assunta è una tipica masseria rurale costruita nell'ottocento su una collina che si affaccia sullo splendido paesaggio della valle del Calore. La cucina di Villa Assunta vuole essere veicolo di scoperta di materie prime e sapori che seppur nuovi per la zona incontrano quella cucina fusion che lega le tradizioni culinarie con abbinamenti insoliti e curiosi. Il tutto usando i migliori prodotti disponibili sul mercato nazionale ed estero. Sempre alla costante ricerca di una cucina di qualità.



Programma della giornata

- Ore 10,30 - appuntamento in azienda: visita guidata ai vigneti ed alle strutture produttive
- Ore 13,00 - trasferimento al ristorante: aperitivo di benvenuto e pranzo

Menu adulti

Portata	Descrizione	Vino Quintodecimo abbinato
Antipasto	Carpaccio di baccalà e ananas scottato su letto di insalatina novella, mele e banana caramellata	"Via Del Campo" - Falanghina Campania IGT 2007
Primi	Risotto al timo e cedro con fogliette di dentice affumicato	"Giallo D'Aries" - Greco Di Tufo Docg 2007
	Ravioli ripieni di caciocavallo podolico e mela cotogna	"Exultet" - Fiano di Avellino Docg 2007
Secondo	Filetto di manzo nappato all'aglianico e frutti di bosco su purea di sedano rapa	"Terra d'Eclano" - Irpinia Aglianico Doc 2006
Dolce:	Cre moso alle fragole e frutta della passione	