



"Cantine aperte... per noi"

I vini di Angelo Valentino

Visita all'azienda Agricola Macchialupa
e pranzo presso il ristorante Il Melograno

S. Pietro Irpino - Chianche (Av)

S. Angelo a Cupolo – Bagnara (Bn)

Domenica, 20 settembre 2009



La Sezione propone ai soci un incontro con **Angelo Valentino** che abbiamo avuto già modo di conoscere come enologo oltre che come produttore. La giornata prevede la visita guidata alla cantina dell'azienda agricola "**Macchialupa**" di cui Angelo Valentino è socio insieme con **Giuseppe Ferrara**.

Seguirà un pranzo presso il ristorante **Il Melograno** dove, in abbinamento ai piatti proposti dal patron **Natalino Pastore** e dalla moglie **Anna**, avremo modo di degustare sia vini prodotti dall'azienda visitata sia vini realizzati con la consulenza di Angelo Valentino.



*La cantina **Macchialupa** nasce nel 2001 dall'incontro dell'amore di un enologo per il Fiano di Avellino e l'Aglianico di Taurasi e la passione di un agronomo/viticoltore per il Greco di Tufo.*

Valle del Sabato, al confine della provincia di Avellino con quella di Benevento si estende un territorio con il tipico aspetto collinare con ampie Valli ed elevate dorsali. Proprio su queste dorsali ad una quota di circa 450 metri sul livello del mare, il territorio ben preparato è atto ad accogliere il vitigno Greco, l'Aminea Gemina, importata dalla Tessaglia prima dell'era Cristiana.

Con il contributo di altri esperti viticoltori, innamorati del Fiano e dell'Aglianico, è stata avviata la produzione di vini, che sono lo specchio del calore del sud e dell'amore verso una terra ricca di tradizione e cultura enologica.

La Cantina Macchialupa è situata dove di giorno esiste un silenzio solenne e misterioso, ed il clima è salutare: asciutto d'inverno, fresco e ventilato d'estate.

Programma della giornata

- Ore 11,30: appuntamento in azienda: visita guidata ai vigneti ed alle strutture produttive
- Ore 13,00: trasferimento al ristorante per il pranzo

Menu adulti

Portata	Descrizione	Vino abbinato
Antipasti	Spugnetta al tartufo nero su insalata di pomodoro San Marzano	Catalanesca 2007 – Casa Barone
	Marinato di marchigiana al pepe nero su crudità di prataioli	Greco di Tufo 2007 - Macchialupa
Primo	Tagliolini con noci e tartufo nero	Kissos Falanghina del Taburno Doc 2007 - Cantine Tora
Secondo	Filettino di maiale alle prugne e cannella con bavarese di finocchi	Aglianico 2007 Campania - Macchialupa
Dolce:	Delizia al torroncino con salsa mou	Passito - Macchialupa