



“Cantine aperte... per noi”
Visita all’Azienda Vitivinicola “Villa Raiano”
San Michele di Serino (Av)
Domenica, 19 settembre 2010

La Sezione propone ai soci una giornata a San Michele di Serino in provincia di Avellino, che prevede una visita guidata alle vigne e alla cantina dell’azienda vitivinicola “**Villa Raiano**”. Seguirà un pranzo presso l’azienda, a base di prodotti locali, durante il quale avremo modo di degustare alcuni dei vini della produzione aziendale.

*I colori e i paesaggi di una terra arcigna e intensa saranno i protagonisti di questa giornata. Storia e tradizione vitivinicola, unicità dei vini, fanno dell’Irpinia una delle zone più importanti della vitivinicoltura Italiana e mondiale. Nel cuore dell’areale di produzione del Fiano di Avellino DOCG, e precisamente nel comune di San Michele di Serino, ha sede una delle aziende vitivinicole più poliedriche della provincia di Avellino. Situata su una collina argillosa, che guarda dall’alto l’intera Valle del Sabato, la nuovissima cantina è il contenitore ideale per accogliere i gioielli dell’enologia irpina e offrirli, ai suoi estimatori con estrema sincerità. Il fiano suadente, il greco mascolino, il Taurasi signorile, sono accompagnati dalla pianta al bicchiere dalla **famiglia Basso** con amore e originalità.*



Programma della giornata

Ore 10,30	Arrivo presso l’azienda Introduzione sul territorio Irpino. Focus sulle tre Docg avellinesi
Ore 11,00	Visita ad un vigneto di Fiano. Visita alla cantina.
Ore 13,00	Pranzo con l’abbinamento di ogni singola portata ad un vino della produzione aziendale.

Menu pranzo adulti:

Portata	Descrizione	Abbinamento
Aperitivo	Degustazione di Oli Extravergine di Oliva selezioni Basso con pane di San Michele.	“Blow” Spumante Rosato
Antipasto	Crostone di Chiodini	Fiano di Avellino DOCG 2009
Primi	– Zuppa di Castagne e funghi – Paccheri lardo e porcini del Laceno	– Greco di Tufo DOCG 2009 – Aglianico Irpinia DOC 2008
Secondo	Anatra farcita con castagne e arance (in alternativa, su prenotazione, grigliata mista di carne) Parmigiana di mazze di tamburo	Taurasi DOCG 2006
Dolce	Cestino di pasta frolla con crema alle nocciole avellane	Irpinia Bianco Passito “Aedon” e/o Grappa