

SABATO 13 e DOMENICA 14 Novembre 2021
dalle 10.00 alle 19.30

Si rinnova l'appuntamento con Cantine Aperte a San Martino: un'occasione per condividere insieme i frutti dell'ultima vendemmia e il piacere dell'olio nuovo. Per due giorni le nostre cantine apriranno le porte ai visitatori con degustazioni, visite guidate, trekking in vigna e domenica appuntamento con lo chef Paolo per vino e cucina tra le vigne con, scaldati da zuppa, brace e vino. A tutti i visitatori sarà offerto un assaggio di vino nuovo e olio nuovo

Programma

VISITE GUIDATE CON DEGUSTAZIONE sabato e domenica dalle 10.00 alle 19.30

Per tutto l'arco delle due giornate, sarà possibile effettuare **visite guidate** alla cantina e ai vigneti, vi accompagneremo alla scoperta dei nostri **vitigni autoctoni**, dei **metodi biologici di coltivazione e vinificazione** terminando con una **degustazione dei nostri vini** accompagnati da pane e olio nuovo.

SU PRENOTAZIONE, DEGUSTAZIONE DI 3 VINI AL COSTO DI 7 €

ANTEPRIMA RISERVE sabato e domenica ore 10.30 / 12.00 / 15.30 / 17.30

Nei suggestivi spazi della cantina di invecchiamento una degustazione guidata in anteprima delle nostre riserve: **Majolo 2016, Vignavecchia 2016 e Sciurio 2013** abbinate a **prodotti gastronomici locali**.

SU PRENOTAZIONE AL COSTO DI 18 €

TREKKING IN VIGNA sabato e domenica ore 11.00

Una passeggiata autunnale **per grandi e piccini** alla scoperta degli angoli più nascosti del nostro vigneto, dalla **vigna storica** agli **ulivi secolari di Rajo** passando per antichi casolari e **boschetti**. Il percorso non presenta particolari difficoltà, è di circa 2 km per una durata di 1 ora mezza. Si consigliano scarpe comode.

SU PRENOTAZIONE GRATUITO

VINO E CUCINA TRA LE VIGNE domenica dalle 12.30 alle 15.30

Torna lo **chef Paolo** con i suoi **piatti tipici** da materie **prime locali d'eccellenza** in abbinamento ai **vini della collezione biologica Antichi Cloni**, per un pranzo nel nostro bistrot tra le vigne, scaldati da zuppa, brace e vino.

Menù:

zuppa di porcini e patate con bruschetta all'olio nuovo / Malvasia Antichi Cloni

Grigliata di carne e verdure / Ciliegiolo Antichi Cloni

Patate sotto lu focu con l'olio nuovo sale e pepe

Tozzetti e LU Aleatico

SU PRENOTAZIONE COSTO ALLA CARTA

SOLO SU PRENOTAZIONE E CON GREEN PASS

L'evento si svolgerà rispetto delle norme di sicurezza necessarie a garantire la salute dei partecipanti

INFO E PRENOTAZIONI: mail@cantinezanchi.it / tel 0744.970011 / www.cantinezanchi.it

Aggiornamenti su www.facebook.com/CantineZanchi

CANTINE ZANCHI, via Ortana 122 (SP8 Amelia - Orte), AMELIA - TR