

vini  d'altura®



COMUNICATO STAMPA

Gran Sasso [Aq, Abruzzo]

500/2130/2388m

June 17-18-19 Giugno, 2022

I Vini trasformati dalla Transumanza

La magia della trasformazione invernale del vino sotto la neve

“Grazie a un’irripetibile concorrenza di condizioni ambientali e di caratteristiche geologiche e microclimatiche. Questo è il quadro in cui si realizza il nostro originale processo di affinamento in bottiglia dei vini. Ispirati da un’antica tradizione pastorale, spinti dalla passione e grazie a specifiche soluzioni tecniche perfezionate nel tempo, i Vini d’Altura riescono a sintetizzare la purezza dell’alta montagna”

Bruno Carpitella

Dove

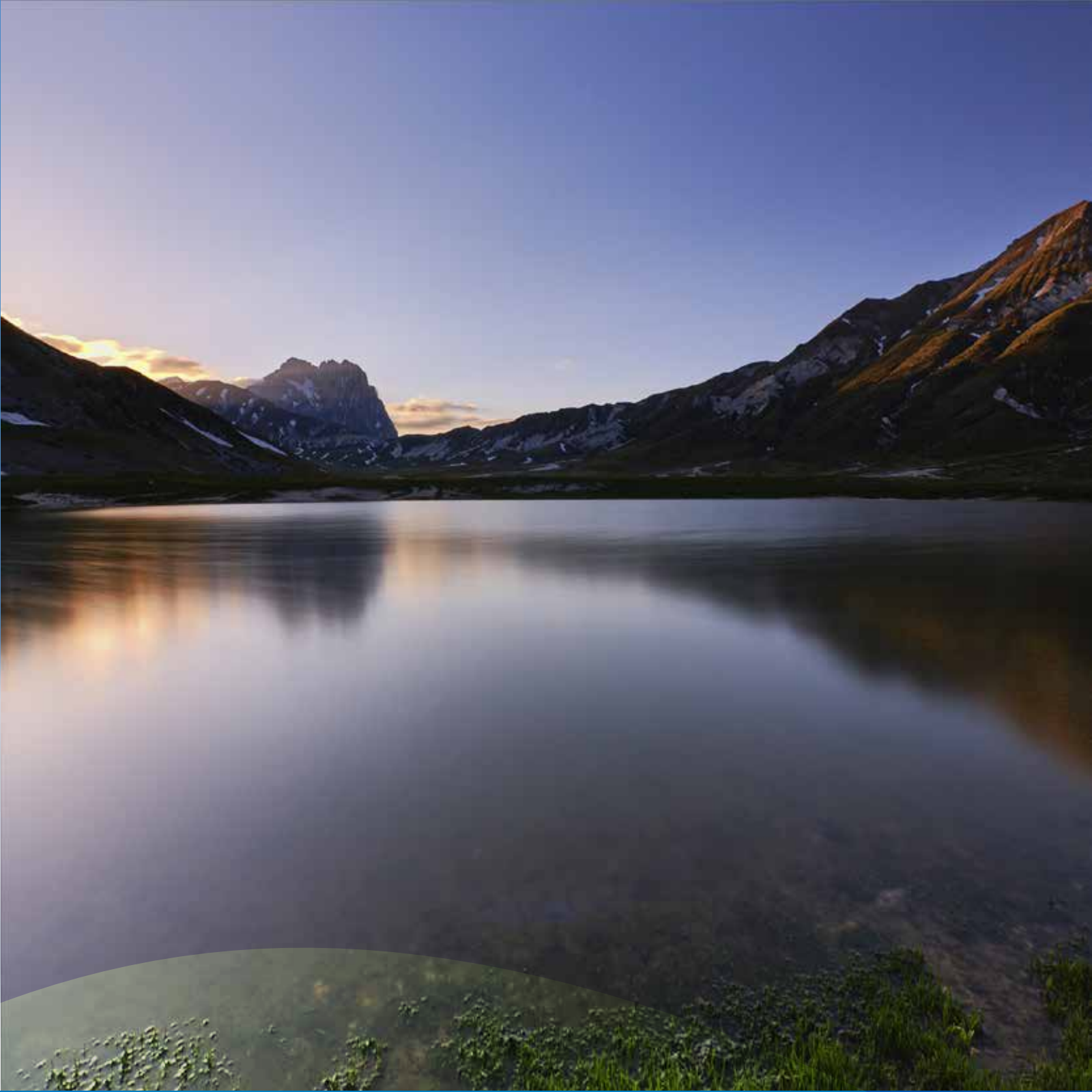
In Abruzzo, nello straordinario quadro ambientale offerto dalle zone più elevate del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

Quando

Ogni anno è la Natura a decidere: facciamo in modo che le bottiglie restino in alta quota dalla prima grande nevicata fino al completarsi del disgelo

Perché

La permanenza in condizioni estreme permette ai vini di acquisire proprietà impossibili da ottenere con i metodi di maturazione tradizionali



- Spumante Brut Rosa 2018
- Trebbiano d'Abruzzo DOC 2017
- Pecorino IGT Colli Aprutini 2019
- Pecorino IGT Colli Aprutini 2018
- Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2018
- Montepulciano d'Abruzzo DOC 2013

Alcune delle bottiglie conservate nelle nostre cantine a quota 2000m tra le nevi del Gran Sasso nel corso delle stagioni di affinamento 2019, 2020 e 2021, che sarà possibile degustare nel corso della manifestazione.



Programma

Giornata 1 - Venerdì 17 Giugno

- **18:00** Check-in al B&B Scacciapensieri [su invito e conferma]
- **20:30** Cena al B&B Scacciapensieri [su invito e conferma]
con degustazione di Vini d'Altura
- **23:00** Pernottamento al B&B

Giornata 2 - Sabato 18 Giugno

- **08:00** Colazione al B&B Scacciapensieri
- **11:00** Campo Imperatore [2130m]
Partenza per l'escursione a cura della Compagnia delle Guide del Gran Sasso
- **12:00** Rifugio Duca degli Abruzzi [2388m]
Pranzo e degustazione di Vini d'Altura
- **20:00** Ostello di Campo Imperatore [2130m]
Cena con degustazione di Vini Transumanti (dal Piemonte alla Puglia)

Giornata 3 - Domenica 19 Giugno

- **09:30** Campo Imperatore [2130m]
Walking Meeting
Transumanza e Via ad Salinas. Una Storia del Gran Sasso d'Italia
- **11:00** Ostello di Campo Imperatore [2130m]
Conferenza Stampa
Maturare restando giovani, naturalmente. La Transumanza dei Vini
- **12:00** Ostello di Campo Imperatore [2130m]
Masterclass
Aromi Primari, Secondari, Terziari, Montanari. Cosa otteniamo
- **13:30** Ostello di Campo Imperatore [2130m]
Pranzo di Gala - Accademia Niko Romito
I sapori della montagna abruzzese, in abbinamento con Vini d'Altura

Pane e cicoria
Spezzatino di melanzana in agrodolce
Raviolo con ricotta di pecora e erbe di campo
Stufato di agnello con crema di patate
Pandolce tostato, gelato e ciliegie speziate

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2017
Pecorino IGT Colli Aprutini 2019
Pecorino IGT Colli Aprutini 2018
Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2018
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010

**vini
d'altura**

è un prodotto


pendeche.com

L'evento è organizzato in collaborazione con


Biagi


**ACCADEMIA
NIKO ROMITO**

OSTELLO 
CAMPO IMPERATORE


Wolftour
discover Abruzzo



B&B Scacciapensieri

Collina di Bascianella - 64042 Colledara (Te)

GPS 42.56738, 13.69274

Per informazioni e prenotazioni

vinidaltura@pendeche.com

+39 334.9461156

