



Greco Musc e Taurasi delle Cantine Lonardo a Capalice il 17 febbraio

A Storie di Vini e Vigne arriva finalmente la **famiglia Lonardo** con i suoi vini di Taurasi che lasciano sempre il segno, ovunque vengano presentati. E' stato lungo e lento il percorso intrapreso da Sandro nei vecchi vigneti di famiglia mirato al recupero di una tradizione vitivinicola antichissima e fortemente identitaria, interpretata con l'obbiettivo di ottenere vini di altissima qualità. Attualmente la produzione ha raggiunto un livello massimo di espressività e qualità, affiancato sempre dalla naturale vocazione per l'accoglienza ed alla volontà di diffondere la cultura taurasina. Antonella, figlia di Sandro, insieme al marito Flavio hanno scelto di vivere nel piccolo borgo di Taurasi, nella casa dei nonni costruita secondo i principi comuni a tutte le abitazioni del luogo, dotate di cantina, piccoli palmenti e feritoie che danno verso le stradine esterne dalle quali si immetteva l'uva appena vendemmiata. Questo sta a significare che l'antico nucleo abitativo è stato concepito per produrre vino e che tra la sua gente la cultura enologica è profondamente radicata. Taurasi non è solo terra di aglianico, e questo Sandro lo sa bene, tanto da aver portato avanti con grande impegno il progetto di recupero del greco musc', piccolo vitigno a bacca bianca che finalmente ritrova il suo spazio. Sono gli unici a vinificarlo e ad avere una vigna con filari di questa varietà. In questa occasione saranno presentati i **Greco Musc' 2013 e 2014 ed in anteprima il nuovo cru 2014.**

I vecchi vigneti sono proprio nel comune di Taurasi, quindi nel cuore del territorio classico di produzione. Molto celebri sono le vigne Coste e Case d'Alto per la qualità del vino ottenuto. Da queste i Lonardo ricavano due cru eccellenti e richiestissimi sul mercato.

Nella degustazione condotta da Marina Alaimo ci saranno: Taurasi DOCG Coste 2011, Taurasi DOCG Vigne d'Alto 2011, Taurasi DOCG 2010. Greco Musc' 2013 e 2014 ed in anteprima il nuovo cru 2014.

Ore 20,30. A seguire la cena:

lasagna carnascialesca

agnello laticauda con patate al rosmarino

chiacchiere

Costo euro 30 Indispensabile la prenotazione

Cap'alice È'NOsteriAtipicaNapoletana via G. Bausan 28 m/n Napoli

Tel. 081.19168992 Cell. 335.5339305

www.facebook.com/c_apalice