



V I L L A P I C E N A

hotel resort - sala convegni - ristorante



UN'OTTIMA ANNATA

I Sensi del Vino

TRE SERATE DEDICATE
A CHI DESIDERA AVVICINARSI
ALL'AFFASCINANTE MONDO DEL VINO

*L'Immagine del Vino,
L'Aroma del Vino, Il Gusto del Vino.*

GIOVEDÌ 12, 19, 26 NOVEMBRE



Tre serate dedicate a chi desidera avvicinarsi all'affascinante mondo del Vino. Il percorso ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti le competenze base sulla degustazione, sull'utilizzo degli organi di senso, sulla capacità di verbalizzare, condividere le percezioni e sviluppare una personale estetica sensoriale. Saranno presenti Aziende vinicole eccellenze del nostro territorio che abbineranno i loro vini, sapientemente presentati da esperti Sommelier, al menù proposto dallo chef del Ristorante. Al termine del percorso di tre serate verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

È possibile partecipare alla singola serata.

Costo della singola serata € 60, costo del percorso in tre serate € 150.

Informazioni e iscrizioni 3312969129.

VILLA PICENA RESORT SRL

Via Salaria, 66 - 63079 Colli del Tronto (AP) - T 0736 892460 - F 0736 892571 - www.villapicena.it - info@villapicena.it - P.IVA 02169070444





UN'OTTIMA ANNATA

I Sensi del Vino

GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE

L'Immagine del Vino

Tacchinella pinoli e balsamico
Manzo affumicato
Insalata di mela verde parmigiano e noci
Maltagliati di Campofilone con
prosciutto, porcini e pomodoro
Filetto di vitello al pepe rosa
Semifreddo all'amaretto

GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE

L'Aroma del Vino

Bavarese di zucchine con
salsa di pecorino e zafferano
Ravioli di ricotta con crema
di rucola, melanzane
mandorle tostate e tartufo nero
Millefoglie di melanzane
Cheesecake con marmellata
biologica di more

GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE

Il Gusto del Vino

Tartara di spigola e kiwi - Salmone
affumicato - Pesce spada
Mazzancolle al vapore
Calamarata di Gargano
con crema di crostacei
Filetto di rombo gratinato
alle mandorle con patate
Parfait di pistacchio
con frutti di bosco



Nata nel 2008 "TENUTA LA RISERVA" si trova nel Comune di Castel di Lama (Ascoli Piceno), in un importante Territorio ad alta vocazione vitivinicola che vanta origini antiche. È stato nostro forte volere recuperare la tradizione di famiglia in questo settore, mettendo a frutto quanto trasmesso da nostro padre e i nostri zii che iniziarono la loro avventura nei lontani anni '60. Con la vendemmia 2012 "TENUTA LA RISERVA" inizia la trasformazione e l'imbottigliamento del vino proveniente esclusivamente della sua Tenuta dall'estensione complessiva di ha. 30, divisa fra i Comuni di Caste di Lama, Appignano del Tronto, Castorano e Offida. L'intero ciclo della lavorazione delle uve avviene in cantina di nuova costruzione, equipaggiata con attrezzature enologiche tecnologicamente avanzate, curando e privilegiando la specializzazione, la produzione, la qualità e la selezione accurata delle uve, nonché il rispetto, la cura e la sicurezza ambientale. Rigorosamente in coltura biologica certificata, dai nostri vigneti a bacca bianca (Pecorino, Passerina, Trebbiano, Verdicchio, Chardonnay) e a bacca rossa (Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Syrah) nascono i nostri vini quali Offida Pecorino DOCG, Offida Passerina DOCG, Falerio DOC, Rosso Piceno, Marche Rosato, Marche Passerina frizzante, Marche Passerina. Tutta la nostra produzione nasce dall'infinita passione per un prodotto simbolo di questa nostra splendida terra.

Tenuta Agricola "LA RISERVA" di Mattioli Dina & C. s.a.s. Soc. Agr.
Sede Legale: V.le IV Novembre, n. 10 Offida (AP)
Sede Operativa: C.da San Francesco, 12 Castel di Lama
Tel. e Fax 0736 888633 - 0736 87172 - 333 8020315

CIÙ CIÙ

Società Agricola Ciù Ciù di Bartolomei
Massimiliano & Walter

L'azienda agricola Ciù Ciù, di proprietà della famiglia Bartolomei, è stata fondata nel 1970 dai coniugi Natalino ed Anna ed è situata a pochi chilometri dalla medievale Offida (AP), una splendida cittadina ricca di eventi e tradizioni. L'impegno e la tradizione dell'azienda, unitamente alla convinzione che il vino debba essere l'espressione più autentica del territorio, danno origine ad una vasta gamma di vini: dai vitigni autoctoni delle Marche Passerina e Pecorino - riscoperti dalla passione di pochi vignaioli - ai più conosciuti Sangiovese, Merlot, Barbera, Montepulciano, Pinot e Chardonnay. I vini Ciù Ciù sono espressione autentica dell'impegno e della tradizione vinicola dell'azienda, frutto di ricerca e qualità sia in vigna che in cantina, ma anche di un ecosistema viticolo naturale di qualità con un "terroir" (microclima, suolo e sottosuolo) unico ed insostituibile. L'azienda, pur rimanendo strettamente familiare, è aperta ad un gruppo tecnico che da anni si impegna con l'obiettivo di ripristinare l'eredità vitivinicola ed enologica dei vini delle Marche. La cura scrupolosa e sistemi di coltivazione dei vigneti a basso impatto ambientale, hanno portato i vini Ciù Ciù a quei vertici di qualità che li hanno resi famosi sia nel mercato nazionale che in quello internazionale.

Società Agricola Ciù Ciù località S. Maria in Carro
Contrada Ciafone, 106 - Offida (AP) - Italia
Tel. +39 0736 810001
Fax +39 0736 889772



L'azienda agrobiologica San Giovanni, nata nel 1990 da una lunga tradizione familiare, si estende sulle affascinanti e suggestive colline del Piceno, a pochi chilometri da Offida, un magnifico borgo medievale ricco di eventi e tradizioni. Immersa nel verde, su una superficie di 30 ettari di vigneto, l'azienda occupa un'area conosciuta come una delle migliori nella Regione Marche per la produzione di uve di qualità. I vigneti, situati su un'altitudine media di 320 mt. s.l.m., sono esclusivamente biologici e rappresentativi delle varietà tipiche locali, quali Passerina, Pecorino, Trebbiano, Montepulciano e Sangiovese. I terreni argillosi sono ideali per la viticoltura ed il microclima adriatico determina estati rinfrescate dalla brezza marina e inverni mitigati dal tepore del sole. L'azienda San Giovanni è costantemente impegnata nel migliorare la qualità dei propri vini attraverso la scrupolosa cura dei vigneti e l'utilizzo di metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente, in uno stretto legame con il territorio e la tradizione. La scelta VEGANA: non è solo la conduzione a regime biologico il fiore all'occhiello della cantina offidana, che basa le proprie scelte produttive sul rispetto dell'ambiente: dall'annata 2014 i suoi vini sono stati certificati vegani con il marchio "Qualità Vegetariana Vegan" dal CSQA quale Ente certificatore. La crescente sensibilità del pubblico verso un'alimentazione salutare ed ecosostenibile, ha infatti portato l'Azienda San Giovanni a non utilizzare più i prodotti di origine animale normalmente usati in enologia, ma solo componenti di origine vegetale.

Azienda Agrobiologica San Giovanni Soc. Agricola Srl
Contrada Ciafone, 4163035 Offida - AP - Italia
Tel. +39 0736 889032