

**PROVINCIA DI SALERNO - VITIGNO ITALIA 2007
DEGUSTAZIONI ENOTECA PROVINCIALE – SALONE DELLA MOZZARELLA**

<p>Domenica 20 Maggio</p> <p>ore 15.00 Il Fiano costiero del Cilento si incontra con la Mozzarella di bufala e il Fior di latte.</p> <p>ore 16,30 La costiera amalfitana: antichi vitigni a confronto con il Provolone del Monaco.</p> <p>ore 17,30 Il Fiano del Cilento e i sapori tradizionali delle aree interne: Cacioricotta cilentano e Mozzarella nella mortella.</p> <p>ore 19.00 I vini dei Picentini incontrano la Mozzarella di bufala e il Caciocavallo di Acerno.</p>	<p>Fiano Cilento Bianco 2005 dell'Azienda Agricola Marino e Fiano Cilento bianco 2006 dell'Azienda Agricola Botti in abbinamento con la Mozzarella di Bufala e il Fior di latte.</p> <p>Costa D'Amalfi Furore Riserva 2003 delle Cantine Marisa Cuomo e Costa D'Amalfi 'a Scippata 2003 del Viticoltore Giuseppe Apicella in abbinamento con il Provolone del Monaco dell'Azienda Naclerio.</p> <p>Donna Luna Fiano 2006, dei Viticoltori De Conciliis, Kratos 2006 dell'Azienda Agricola Luigi Maffini, Fiano 2006 dell'azienda Rotolo in abbinamento a Cacioricotta cilentano (Azienda Miniaci Giovanni) e Mozzarella nella mortella (Azienda Chirico).</p> <p>Fiano 2006 Azienda Agricola Vuolo in abbinamento con la Mozzarella di Bufala, Aglianico della Tora Azienda Agricola Pietro Spera e Sanacore Cantine Montepugliano in abbinamento al Caciocavallo di Acerno.</p>
<p>Lunedì 21 Maggio</p> <p>ore 16.15 Un percorso nella provincia di Salerno tra Fiano, Aglianico e Moscato Lambiccato abbinati ai formaggi e ai dolci del territorio.</p> <p>ore 17.30 La costiera amalfitana: antichi vitigni a confronto con i formaggi tipici della costiera</p> <p>Ore 18.30 Incontri particolari Aglianico del Cilento e Caciobufala di Casa Madaio.</p>	<p>Fiano 2006 Azienda Agricola San Giovanni con Cacioricotta Cilentana (Azienda L'Arenaro di Maria Carmela Di Feo) Aglianico 2005 dell'azienda Casa Vinicole del Cavaliere con Caciocavallo podolico (Azienda Giovanni Cifrodelli) Lambiccato di Moscato dell'azienda Giuseppe Longo in abbinamento ai biscotti "Morbidi" dell'azienda Odissea.</p> <p>Costa D'Amalfi Tramonti bianco 2006 Azienda Agricola S. Francesco in abbinamento al caciocavallo fresco dell'azienda Naclerio di Agerola, il Cardamone 2005 dell'Azienda Agricola Reale Andrea in abbinamento con il Provolone del Monaco.</p> <p>Corsaro 2004 Azienda Agricola Polito Vincenzo e Petraie 2005 Azienda Agricola Terra di vento in abbinamento a caciocavallo di bufala invecchiato in grotta di Casa Madaio.</p>

Martedì 22 Maggio

ore 11.00

Fiano del Cilento, Aglianico e Merlot si confrontano con il Cacioricotta cilentano e il Caciocavallo podolico.

ore 13,00

Aglianico e Pecorino del Monte Marzano.

Fiano 2006 dell'azienda Vinagri in abbinamento con Cacioricotta cilentana (Azienda Palmieri Nicola), Notarius dell'azienda Donna Clara in abbinamento con Caciocavallo podolico (Azienda Cifrodelli).

Mangiaguerra 2004 dell'Azienda Agricola Vini di Velia, Aglianicone 2004 della Cantina Rizzo in abbinamento con il Pecorino del Monte Marzano (Azienda Cafaro Vincenzo).

ELENCO DELLE AZIENDE

AZIENDE VINICOLE

Azienda Agricola Botti
Azienda Donna Clara
Azienda Giuseppe Longo
Azienda Agricola Luigi Maffini
Azienda Agricola Marino
Azienda Agricola Pietro Spera
Azienda Agricola Polito Vincenzo
Azienda Agricola Reale Andrea
Azienda Rotolo
Azienda Agricola San Giovanni
Azienda Agricola S. Francesco
Azienda Agricola Terra di vento
Azienda Vinagri
Azienda Agricola Vini di Velia
Azienda Agricola Vuolo
Cantine Marisa Cuomo
Cantine Montepugliano
Cantina Rizzo
Casa Vinicola del Cavaliere
Viticoltori De Conciliis
Viticoltore Giuseppe Apicella

AZIENDE CASEARIE

Azienda Cafaro Vincenzo
Azienda Chirico
Azienda Giovanni Cifrodelli
Azienda Miniaci Giovanni
Azienda L'Arenaro di Maria Carmela Di Feo
Azienda Naclerio
Azienda Odissea
Azienda Palmieri Nicola
Casa Madaio