

<https://cityrumorsascoli.it/2024/06/13/ascoli-dalla-vigna-alla-tavola-questo-pomeriggio-fa-tappa-alla-cantina-velenosi/>

CITYRUMORSASCOLI.it

Ascoli, 'Dalla vigna alla tavola' questo pomeriggio fa tappa alla Cantina Velenosi



Questo pomeriggio **alle ore 18:45** la **"Cantina Velenosi" Ascoli Piceno ospiterà la nona tappa** del ciclo di appuntamenti della Partners in Service srl "PMI INNOVATIVA" Centro di Educazione Ambientale CEA Ambiente e Mare, Regione Marche **"Dalla Vigna alla Tavola" "UnMarediMarche"!** **Per scoprire i Vini e le Birre delle Marche dalla Costa ai Borghi!**

L'evento si svolgerà tra le verdi colline di Ascoli Piceno (AP), ospiti del Partner Cantina EROE **"Velenosi Vini"**. Sarà l'opportunità per degustare i loro vini presentati dal Sommelier professionista della Cantina Velenosi.

L'azienda vitivinicola Velenosi nasce nel 1984 per volontà di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Oltre 35 anni di esperienza nel settore e la forte passione hanno permesso di creare questa realtà dove, attraverso l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, si produce del vino eccezionale. Il cuore dell'azienda è situato nella storica città di Ascoli Piceno, ed i poderi dell'azienda si estendono tra le colline che fanno da contorno alla splendida valle del fiume Tronto, che grazie ai suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite. La degustazione "Dal mare alla collina" sarà accompagnata dal Dott. Argonomo **Leonardo Seghetti** che illustrerà le eccellenze gastronomiche regionali, all'insegna della tradizione e qualità. Il Menù dell'aperitivo prevede, Ostriche dell'Adriatico dell'Azienda Mitilpesca [soc.coop](#) e Tartufo nero estivo dell'azienda "Simone Tartuffi" in Abbinamento Vino "Gran Cuvee" Velenosi, Sushi Prince Roll & Adriatic Queen con le Alici del Principe Azzurro dell'Adriatico e lo chef Hossan Zakir di Krudo Modern Sushi in abbinamento Vino "The Rose" Brut Rosato e per finire Marinati del mare Adriatico dell'Azienda Blue shark srl in abbinamento Vino "Reve Villa Angela" Offida DOCG Pecorino. Info e prenotazioni: 351.8737873