

Week End Degustazione Vini DOC Abruzzesi

(da Gennaio a Giugno escluse festività - su prenotazione - Degustazione minimo 8 persone)

Agriturismo Giuliana

Venerdì

Nel pomeriggio arrivo all'agriturismo Giuliana

Visita by self al Borgo Antico di Pescocostanzo

Cena in famiglia in sala degustazione con camino con Degustazione completa Vini Cantina Margiotta

Sabato

Colazione a buffet con prodotti genuini

Sport e pranzo libero oppure Visita by self a Sulmona città d'arte e sede della Giostra Cavalleresca e possibilità di Pranzo alla Locanda del Fattore (su prenotazione)

Pomeriggio Visita al Museo del Tombolo a Pescocostanzo (ingresso libero Sabato e Domenica) o Relax dopo sport

Cena in famiglia in sala degustazione con camino

Domenica

Colazione a buffet con prodotti genuini

Mattinata libera o Visita al gregge

Possibilità di lasciare il bagaglio e partire nel pomeriggio

Pescocostanzo si trova nella regione degli Altipiani Maggiori d'Abruzzo, tra immensi e silenziosi pascoli che sono alla base dell'insediamento umano e dello sviluppo dei centri sorti in questi luoghi. Centro di antica origine e luogo di intensa civiltà, ha un eccezionale patrimonio di monumenti rinascimentali e barocchi a testimonianza della straordinaria vicenda artistica e culturale che sviluppò soprattutto tra il 1440 e 1700. La lavorazione del merletto a tombolo, quella della filigrana e del ferro battuto, rappresentano un punto di forza dell'offerta artigianale locale. Pescocostanzo in un ambiente naturalistico eccezionale è la proposta di una vacanza, estiva ed invernale.

Sulmona Gli antichi scrittori, tra i quali Ovidio e Silio Italico, concordano sulla remota origine di Sulmona, ricollegabile alla distruzione di Troia. Il nome della città, infatti, deriverebbe da Solimo, uno dei compagni di Enea. Le prime notizie storiche, però, ci giungono da Tito Livio che cita l'oppidum italico e narra come la città, nonostante le battaglie perse del Trasimeno e di Canne, rimase fedele a Roma chiudendo le proprie porte ad Annibale. Sulmona è ricca di chiese e monumenti e palazzi da vedere e di tradizioni ancora vive come ad esempio l'antica Giostra Cavalleresca. Questa risale agli Svevi e fu molto in voga al tempo degli Aragonesi. Poi intorno alla metà del '600 la mancanza e la "disapplicazione" dei cavalieri costrinse la città a dismettere la manifestazione, che a quei tempi si svolgeva per ben due volte nell'arco dell'anno. Fortunatamente, nel 1995, la Giostra è rinata e il successo è stato clamoroso e oltre alla classica gara si organizza una Giostra Europea che ha visto impegnate città venute da diversi paesi europei.

Comprensorio Sciistico di Aremogna Roccaraso Pizzalto Rivisoldoli Monte Pratello Gli impianti di Vallefura di Pescocostanzo rappresentano una possibilità in più nella vasta area del Comprensorio Sciistico di Aremogna-Roccaraso-Pizzalto e Rivisoldoli-Monte Pratello. Con i suoi circa 100 km di piste rappresenta l'offerta montana di sci più ampia del centro sud d'Italia, è stato inserito nel circuito World Ski Cup. Primo bacino sciistico nel centro sud e settimo in Italia, con oltre 110 Km di piste da discesa, di cui 10 Km con innevamento programmato. Le piste sono tutte collegate ed ottimamente servite da modernissimi impianti di risalita. Gli 11 anelli di sci di fondo completano la presentazione bianca del comprensorio. Un paradiso per gli sciatori, certo, ma non solo: lo snowboard, lo sci-alpinismo, lo snowrafting, lo slittino, lo sled-dog, il fondo trovano in Abruzzo grandi spazi e percorsi di assoluto interesse.

Azienda Agricola Carlo Mario Margiotta (AO) L'azienda viticola Margiotta coltiva circa 10 ettari dislocati in due territori distinti (climat) di Pratola Peligna e Corfinio, entrambi ricadenti entro l'area delle D.O.C. Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo, nella Valle Peligna, culla della viticoltura abruzzese sin dai tempi degli antichi Romani. *Il mio bisnonno Gabriele già nel 1920 conduceva vigneti, con l'antica forma di allevamento ad alberello, solo con la fatica delle braccia, dalle lavorazioni del terreno alla raccolta. Oggi l'azienda viticola Margiotta rappresenta una delle realtà più dinamiche in Abruzzo. In onore del*

nonno e di mio padre Silvio, nell'aprile 2007, ho trasformato le uve Peligne in una nuova cantina, ripercorrendo la scelta dei padri e della tradizione. L'amore profondo per la mia terra mi ha guidato anche nella scelta dei nomi: Pentima e Cretara..

Carlo Mario Margiotta

Su tutte le più importanti guide di vini italiani: dal Gambero Rosso alle guide di Luca Maroni. Premio Douja D'Or Asti 2008 al Montepulciano d'Abruzzo

La Cantina

Linea Cretara (vino giovane): Colle Cretara, una delle zone di Pratola Peligna, importante culla della viticoltura abruzzese. Qui furono allevate le prime viti dagli avi della famiglia Margiotta che dai primi del '900 si dedicarono con passione alla nobile arte di fare il vino.

Linea Pentima (affinato in rovere): Pentima, fulgida Terra d'Abruzzo, solcata dall'Aterno e dal Sagittario. Risorta dall'antica Corfinium, qui i Popoli Italici, uniti contro Roma, fecero risuonare per la prima volta il nome Italia. Il vino ripropone l'antico generoso vitigno quale tributo di una tradizione e rispetto di una arcaica memoria.

Costo a persona

- o 130,00 euro (alta stagione escluse festività)
- o 120,00 euro (media e bassa stagione escluse festività)

Il costo include **2 pernottamenti** in camera matrimoniale **con prima colazione + 2 cene + 1 Degustazione Vini Margiotta**

Weekend su prenotazione - Degustazione minimo 8 persone

Possibilità di sistemazione in camera tripla o quadrupla

Pranzo degustazione alla Locanda del Fattore euro 25,00 a persona (escluso bevande - necessaria la prenotazione (+39) 347.7935734 - 346.492732)

Az. agricola "Giuliana" di Monica Macino
Via Contrada Pedicagna s/n - Pescocostanzo - 67033 L'Aquila
tel. e fax 0864.641127 - cell. 333-2111225
e.mail: aziendaagricolagiuliana@pesconline.it
www.aziendaagricolagiuliana.it