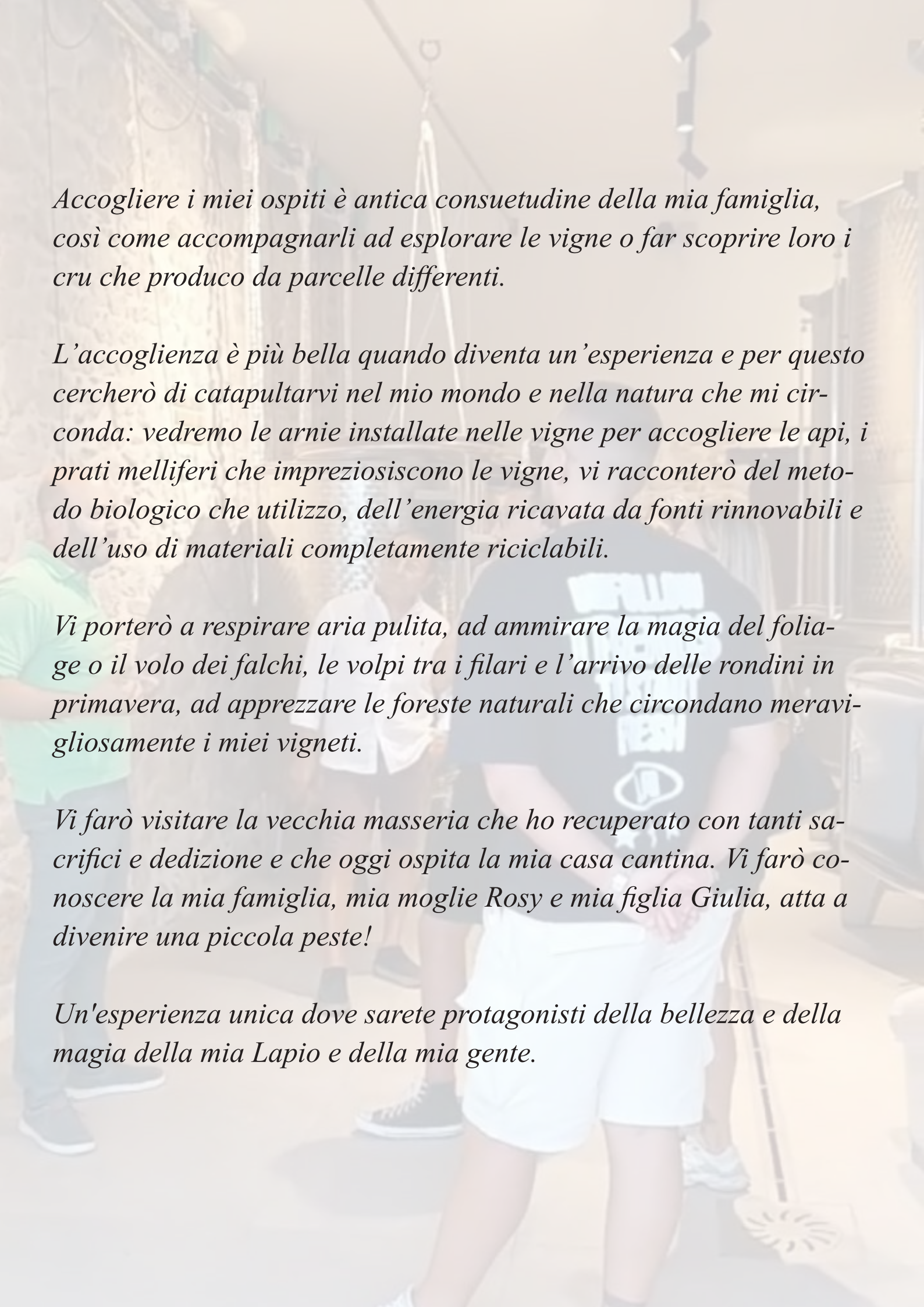


ANGELO SILAHO • | ENOTURISMO





Accogliere i miei ospiti è antica consuetudine della mia famiglia, così come accompagnarli ad esplorare le vigne o far scoprire loro i cru che produco da parcelle differenti.

L'accoglienza è più bella quando diventa un'esperienza e per questo cercherò di catapultarvi nel mio mondo e nella natura che mi circonda: vedremo le arnie installate nelle vigne per accogliere le api, i prati melliferi che impreziosiscono le vigne, vi racconterò del metodo biologico che utilizzo, dell'energia ricavata da fonti rinnovabili e dell'uso di materiali completamente riciclabili.

Vi porterò a respirare aria pulita, ad ammirare la magia del foliage o il volo dei falchi, le volpi tra i filari e l'arrivo delle rondini in primavera, ad apprezzare le foreste naturali che circondano meravigliosamente i miei vigneti.

Vi farò visitare la vecchia masseria che ho recuperato con tanti sacrifici e dedizione e che oggi ospita la mia casa cantina. Vi farò conoscere la mia famiglia, mia moglie Rosy e mia figlia Giulia, atta a divenire una piccola peste!

Un'esperienza unica dove sarete protagonisti della bellezza e della magia della mia Lapio e della mia gente.

| ANGELO E L'APERITIVO |

Prezzo: € 25,00 a persona

Durata: circa 1 ora

Partecipanti: min. 2

- max. 25 in inverno
- max. 60 in estate

Quando: tutti i weekend (ven-dom)

Orario: dalle 18:00 in poi

L'esperienza consiste nella visita della cantina insieme ad altri ospiti e degustazione di 2 vini DOCG biologici accompagnati da taglieri di salumi e formaggi irpini, composte e miele, le verdure del nostro orto biologico, al centro tavola piatti caldi della tradizione, taralli e focacce ottenuti da grani antichi, e bruschette con l'olio Evo di produzione dell'azienda.



| ANGELO E IL FIANO |

Prezzo: € 40,00 a persona

Durata: circa 2 ore

Partecipanti: min. 2

- **max. 25 in inverno**
- **max. 60 in estate**

Una volta in cantina a Lapio verrai accolto personalmente da me e da mia moglie Rosy. I tour iniziano con un brindisi di benvenuto con il nostro spumante di fiano o un succo d'uva biologico e delle ciambelline dolci preparate con il vino.

Poi ci sarà la visita del vigneto annesso alla cantina, gli ambienti di vinificazione, affinamento e barriera con la spiegazione dei processi di lavorazione e di produzione delle uve.

L'esperienza si conclude nella mia casa cantina con una degustazione di 3 vini DOCG biologici accompagnati da taralli e focaccia ottenuta da grani antichi della nostra terra.

Durante la degustazione, esamineremo insieme diversi aspetti del vino, come il colore, l'aroma e il sapore. Potrai anche imparare di più sulla storia e sulle caratteristiche del terroir di Lapio, che contribuiscono alla produzione di vini di alta qualità.



| ANGELO E IL LATO ROSSO DI LAPIO |

Prezzo: € 40,00 a persona

Durata: circa 2 ore

Partecipanti: min. 2

- *max. 25 in inverno*
- *max. 60 in estate*

Una volta in cantina a Lapiro verrai accolto personalmente da me e da mia moglie Rosy. I tour iniziano con un brindisi di benvenuto con il nostro spumante di fiano o un succo d'uva biologico e delle ciambelline dolci preparate con il vino. Poi ci sarà la visita del vigneto annesso alla cantina, gli ambienti di vinificazione, affinamento e barricaia con la spiegazione dei processi di lavorazione e di produzione delle uve. L'esperienza si conclude nella mia casa cantina con una degustazione di 2 vini DOCG biologici accompagnati da taralli e focaccia ottenuta da grani antichi della nostra terra. Durante la degustazione, esamineremo insieme diversi aspetti del vino, come il colore, l'aroma e il sapore.



| ANGELO E I COCKTAIL BIO |

Prezzo: € 40,00 a persona

Durata: circa 2 ore

Partecipanti: min. 2

- **max. 25 in inverno**
- **max. 60 in estate**

Una volta in cantina a Lapio verrai accolto personalmente da me e da mia moglie Rosy. I tour iniziano con un brindisi di benvenuto con il nostro spumante di fiano o un succo d'uva biologico e delle ciambelline dolci preparate con il vino.

Poi c'è la visita del vigneto annesso alla cantina, gli ambienti di vinificazione, affinamento e barricaia con la spiegazione dei processi di lavorazione e di produzione delle uve.

L'esperienza si conclude nella mia casa cantina con la preparazione insieme a voi di 3 cocktail biologici (alcolici o analcolici) che verranno poi degustati e accompagnati da taralli e focaccia ottenuta da grani antichi della nostra terra.



| ANGELO E IL TERROIR DI LAPIO |

Prezzo: € 60,00 a persona

Durata: circa 3 ore

Partecipanti: min. 2

- **max. 25 in inverno**
- **max. 60 in estate**



Una volta in cantina a Lapiro verrai accolto personalmente da me e da mia moglie Rosy. I tour iniziano con un brindisi di benvenuto con il nostro spumante di fiano o un succo d'uva biologico e delle ciambelline dolci preparate con il vino.

Poi c'è la visita del vigneto annesso alla cantina, gli ambienti di vinificazione, affinamento e barricaia con la spiegazione dei processi di lavorazione e di produzione delle uve.

La giornata si conclude nella mia casa cantina con una degustazione di 4 vini DOCG biologici dove scopriremo la magia del Fiano che risiede nella capacità di esprimere il terroir come poche altre uve al mondo.

Attraverso l'assaggio dei miei cru più iconici, con annate diverse, presenterò le molteplici espressioni e la longevità che questo antico vitigno può avere.

Il tutto sarà accompagnato da taglieri di salumi e formaggi irpini, composte e miele, le verdure del nostro orto biologico, al centro tavola piatti caldi della tradizione, taralli e focacce ottenuti da grani antichi, e bruschette con l'olio Evo di produzione dell'azienda.

| ANGELO E LE ESCURSIONI A PIEDI TRA LE VIGNE |

Prezzo: € 80,00 a persona

Durata: circa 6 ore

Partecipanti: min. 2

- **max. 25 in inverno**
- **max. 60 in estate**

Una volta in cantina a Lapio verrai accolto personalmente da me e da mia moglie Rosy. I tour iniziano con un brindisi di benvenuto con il nostro spumante di fiano o un succo d'uva biologico e delle ciambelline dolci preparate con il vino. Il percorso parte dalla casa cantina e attraversa i vigneti più antichi della mia proprietà, da cui si ammira un panorama privilegiato su tutta l'Irpinia. La camminata è di facile percorrenza, in parte su asfalto e in parte su strada sterrata. Una passeggiata tra i miei vigneti, che a seconda della stagione sapranno raccontare fasi diverse di tutto ciò che precede la raccolta e la produzione del vino, con un panorama collinare, lunghi filari e tante foreste naturali che li circondano. Nel corso della giornata degusteremo 1 vino DOCG biologico direttamente in vigna accompagnati dalla 'mbosta che tanto amava nonno Angelo, peperoni fritti e provolone irpino, taralli e focaccia ottenuta da grani antichi della nostra terra. Proseguendo poi su strada asfaltata torneremo nuovamente in cantina e inizieremo la visita agli ambienti di vinificazione, affinamento e barricaia con la spiegazione dei processi di lavorazione e di produzione delle uve. La giornata si conclude con una degustazione di 3 vini DOCG biologici. Il tutto sarà accompagnato da taglieri di salumi e formaggi irpini, composte e miele, le verdure del nostro orto biologico, al centro tavola piatti caldi della tradizione, taralli e focacce ottenuti da grani antichi, e bruschette con l'olio Evo di produzione dell'azienda.





| ANGELO E LA CUCINA ANTICA DI NONNA BELLA |

Prezzo: € 110,00

Durata: circa 5 ore

**Partecipanti: min. 1
max. 10**

Una volta in cantina a Lapio verrai accolto personalmente da me e da mia moglie Rosy. I tour iniziano con un brindisi di benvenuto con il nostro spumante di fiano o un succo d'uva biologico e delle ciambelline dolci preparate con il vino.

Per iniziare ci sarà la visita del vigneto annesso alla cantina, gli ambienti di vinificazione, affinamento e barricaia con la spiegazione dei processi di lavorazione e di produzione delle uve.

L'esperienza è pensata per chi ama scoprire i sapori autentici della cucina, ideale per appassionati di cibo e tradizione italiana. Per una giornata intera la mia cucina si trasformerà in un vero e proprio laboratorio di gusto dove mi divertirò insieme alle donne della mia famiglia a trasferire la sapienza di alcuni piatti, ricette antiche della mia amata nonna Maria Grazia. Una vera e propria lezione di cucina





per 11 imparare a preparare la pasta fatta in casa (il cecatiello e il fusillo con la menta o il puleio), impasteremo la tradizionale mastoppola (polpetta di pane raffermo e verdure). Imparerai ad usare strumenti autentici, quelli delle cucine delle nonne e ti guideremo passo dopo passo nella preparazione di diversi formati di pasta fresca, lavorata come una volta. Ogni passaggio sarà una scoperta: la consistenza giusta, la tecnica per stendere, tagliare, arrotolare. Sarà come varcare una porta del tempo e ritrovare il ritmo lento e sincero della cucina di casa. Dopo aver cucinato, gusteremo i piatti che abbiamo preparato in abbinamento a 4 vini DOCG biologici. Il tutto sarà accompagnato da taglieri di salumi e formaggi irpini, composte e miele, le verdure del nostro orto biologico, al centro tavola piatti caldi della tradizione, taralli e focacce ottenuti da grani antichi, e bruschette con l'olio Evo di produzione dell'azienda. Ogni prodotto degustato verrà minuziosamente raccontato nelle tecniche produttive e nelle tipicità perché l'Irpinia oltre ad essere bella da mangiare è bella anche da ascoltare.

| ANGELO E UNA GIORNATA DA VIGNAIOLO CON LA PANDA 4X4 |

Prezzo: € 130,00 a persona

Durata: circa 5 ore

**Partecipanti: min. 1
max. 4**

Una volta in cantina a Lapio verrai accolto personalmente da me e da mia moglie Rosy. I tour iniziano con un brindisi di benvenuto con il nostro spumante di fiano o un succo d'uva biologico e delle ciambelline dolci preparate con il vino.

La giornata si avvia con una visita alla Cappella del Fiano, la chiesetta tra le più piccole d'Irpinia, sorta tra le vigne del Comune di Lapio, in contrada Boschì, negli anni è diventata il simbolo di protezione dei vignaioli da mal tempo, forti piogge e grandinate.

Poi con la mia panda 4x4 vi porterò nei vigneti più scoscesi e mi affiancherete nelle mie giornate lavorative! Un modo divertente e unico per scoprire e conoscere cosa c'è davvero dietro il ciclo di produzione del mio vino biologico.

Al rintocco della campana della Chiesa Madre del paese (ore 12:00) arriverà mia moglie Rosy, come fa tutti i giorni e come è da tradizione per tutti i contadini di Lapio, per condividere la merenda contadina in vigna.





Una sorta di picnic all'aria aperta con la degustazione di 3 vini DOCG e i prodotti biologici della mia azienda agricola. Si inizia con la 'mbosta che tanto amava nonno Angelo, peperoni fritti e provolone irpino. Si prosegue con la frittata di patate e il cecatiello con la menta o il pulieio. Poi è la volta della mastoppola, polpetta di pane raffermo e verdure, ricetta antica della mia amata nonna Maria Grazia e il dolce della tradizione lapiana (nel caso di pioggia la merenda contadina verrà degustata nella casa cantina).

Nel pomeriggio ci trasferiremo in cantina per scoprire gli ambienti di vinificazione, affinamento e barricaia con la spiegazione dei processi di lavorazione e di produzione delle uve. Degusteremo 2 vini DOCG direttamente dal serbatoio in cantina con l'assaggio di taralli e focacce ottenuti da grani antichi della nostra terra e bruschette con l'olio Evo di produzione dell'azienda. Nel corso della giornata sarà interessante e divertente condividere la mia filosofia aziendale, ascoltare la storia d'amore che mi lega alla mia terra natia, il progetto di vita e di lavoro che condivido con mia moglie Rosy.

| ANGELO, LA PANCHINA E LA BELLEZZA DI LAPIO |

Prezzo: € 130,00 a persona

Durata: circa 6 ore

Partecipanti: min. 2

- *max. 25 in inverno*
- *max. 60 in estate*

Una volta in cantina a Lapio verrai accolto personalmente da me e da mia moglie Rosy. I tour iniziano con un brindisi di benvenuto con il nostro spumante di fiano o un succo d'uva biologico e delle ciambelline dolci preparate con il vino.

La giornata si avvia con la visita al Palazzo Filangieri, simbolo storico della comunità di Lapio. Quello dei Filangieri è stato, infatti, un casato illustre, le cui origini si fanno risalire all'epoca dei Normanni e che ha avuto numerosi personaggi illustri. Ogni superficie ha delle decorazioni pittoriche, eseguite in epoche diverse e con tecniche differenti, tanto da rappresentare un caso unico sul territorio irpino. Poco distante dal centro, percorrendo pochi passi a piedi si arriva alla panchina gigante del Fiano. È la centottantesima ad essere mappata sul sito 'Big Bench Community Project' con una vista mozzafiato su parte della Media Valle del Calore, si affaccia a guardare da un lato il Monte Tuoro e dall'altro è immersa nel verde di ulivi e vitigni di Aglianico e Fiano. Consegnerò personalmente il passaporto della



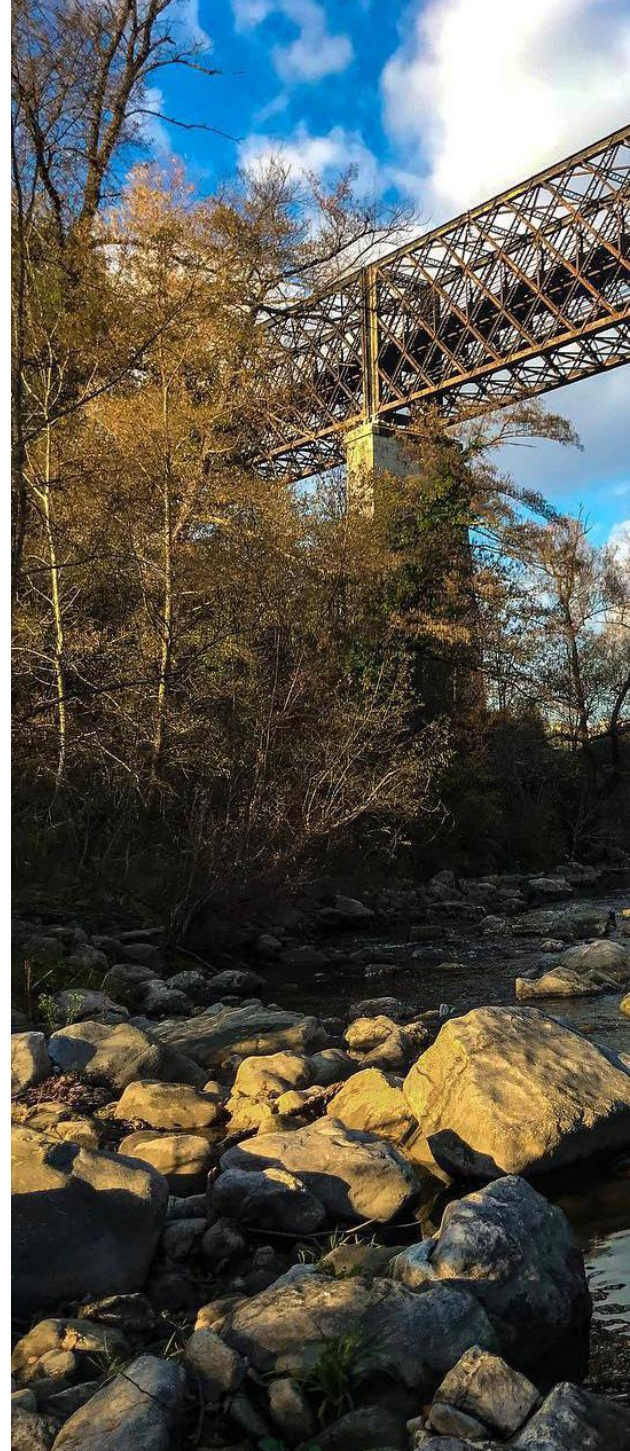


panchina con il relativo timbro ad ognuno dei partecipanti che potrà utilizzarlo in futuro per visitare e timbrare tutte le panchine aderenti al 'Big Bench Community Project' (è possibile inoltre, acquistare presso la mia struttura i diversi gadget della panchina dedicata al Fiano).

Durante il tour sarà possibile osservare dall'alto sua maestà il Ponte Principe, lungo 286 metri. Un capolavoro d'acciaio che è stato definito la Tour Eiffel d'Irpinia, costruito con le stesse maestranze del monumento simbolo di Parigi e che invece di puntare verso il cielo è stato maestosamente adagiato nella nostra vallata irpina.

Nel corso della giornata visiteremo il vigneto annesso alla cantina, gli ambienti di vinificazione, affinamento e barricaia con la spiegazione dei processi di lavorazione e di produzione delle uve.

Nella mia casa cantina concluderemo con una degustazione di 4 vini DOCG biologici accompagnati da taglieri di salumi e formaggi irpini, composte e miele, le verdure del nostro orto biologico, al centro tavola piatti caldi della tradizione, taralli e focacce ottenuti da grani antichi della mia terra e bruschette con l'olio Evo di produzione dell'azienda. Ogni prodotto degustato verrà minuziosamente raccontato nelle tecniche produttive e nelle tipicità perché l'Irpinia oltre ad essere bella da mangiare è bella anche da ascoltare.





| ANGELO E LE RARITÀ |

Prezzo: da concordare
Durata: da concordare

Partecipanti: min. 1
max. 6

Per i collezionisti e gli appassionati di vino, avete la possibilità di intraprendere un viaggio unico nell'universo più raffinato ed esclusivo della mia casa cantina. Sarò pronto a modellare un'esperienza su misura per voi sulla base delle vostre speciali richieste ed aspettative, in modo da rendere il vostro incontro con la terra d'Irpinia memorabile.



| INFORMAZIONI UTILI |

- **Descrizione dell'azienda:** La mia cantina è presente sul territorio nazionale e internazionale con prodotti bio certificati e accoglie circa 2000 presenze l'anno per l'enoturismo. Nel corso di questo decennio sono riuscito a diventare con la mia cantina e i miei percorsi degustazione un punto di riferimento internazionale per turisti che arrivano da ogni parte del mondo.

- **IGT, DOC e/o DOCG di riferimento/appartenenza:** Fiano di Avellino DOCG, Irpinia DOC (nella versione Aglianico) e Taurasi Riserva DOCG.

- **Numero di ettari vitati:** 5.

- **Tipologia di vitigni allevati:** Fiano e Aglianico.

- **Numero di etichette prodotte:** 7 vini e 2 succhi di frutta di uva.

- **Produzione annua (numero di bottiglie):** Circa 15.000.

- **Enologo ed agronomo:** Angelo Silano.

- **Produzione e degustazione di olio?** Sì.

- **Agricoltura:** Biologica certificata.

- **Condizioni economiche per visita e degustazione:** Pacchetti con diverse opzioni e diversi prezzi, si parte da € 25,00 fino a € 130 a persona.

- **Descrizione della visita/degustazione:** Si parte dalla visita nel vigneto e in cantina, poi si continua a seconda del periodo e delle stagioni: dal fascino della vendemmia la trasformazione in cantina, le lavorazioni in vigna, l'incanto della raccolta olive e della molitura, il Natale e i laboratori creativi, la potatura e il risveglio della natura, il Venerdì Santo e le 22 tavole dei Misteri di Lapio, il trekking in vigna, le Lumanerie di Santa Caterina patrona di Lapio, il Fireworks Train (spettacolo pirotecnico al Ponte Principe), la tratta turistica Avellino – Rocchetta Sant'Antonio e il Fiume Calore, cantine aperte, la festa del Fiano (Fiano Love Fest), calici sotto le stelle.

- **Persona di riferimento per le visite e accoglienza clienti:** Rosy Cefalo (+39 333 257 2049).
- **Si effettuano visite in azienda?** Sì, vi porterò alla scoperta delle mie vigne e della mia cantina.
- **E' prevista la degustazione dei vini?** Sì, vi farò degustare i miei vini biologici.
- **Giorni in cui solitamente si effettuano le visite:** è possibile prenotare la visita in qualsiasi giorno della settimana.
- **Orari in cui solitamente si effettuano le visite:** Si effettuano dalle 10:00 alle 19:00.
- **Quante persone ospitate?** Posti a sedere 25 interni, 60 nel nostro spazio esterno.
- **E' disponibile il parcheggio per autobus?** Sì.
- **L'azienda offre servizio di pernottamento?** Sì, in convenzione con diverse strutture B&B presenti nel nostro Comune di Lapio (in molte attività si accettano anche animali).
- **E' possibile acquistare i vini prodotti in azienda (vendita diretta)?** Sì, è possibile acquistare i nostri vini e i succhi in confezioni regalo da 1 - 2 - 3 e 6 bottiglie. Al termine della degustazione puoi portare a casa da 1 a 6 bottiglie scontate di 2 € ognuna.

- **Si può acquistare un tour da regalare ed a quali condizioni?** Sì, è possibile ed il voucher regalo ha una durata di 2 anni.

Per l'attivazione del voucher chiamare al numero: +39 333 257 2049 per concordare data ed ora.

È possibile cancellare la prenotazione in modo gratuito fino al giorno prima, la cancellazione il giorno stesso non prevede rimborso.

- **Sono disponibili menù speciali?** Sì, richiedendoli in fase di prenotazione offriamo menù per bambini, per celiaci, vegani, vegetariani e intolleranze varie.

- **E' disponibile una guida dal vivo in inglese?** Sì, su richiesta.

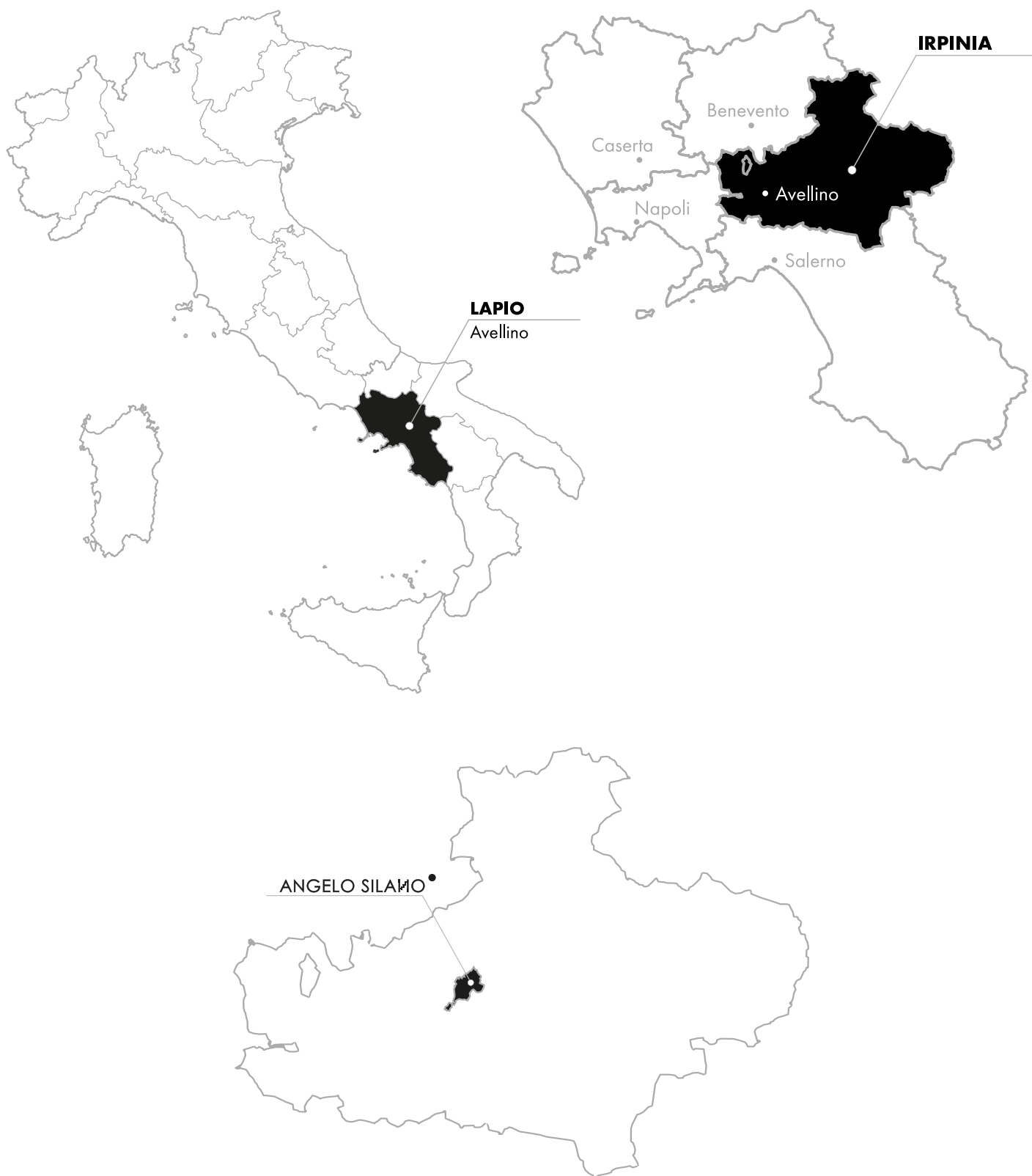
- **Struttura accessibile in sedia a rotelle e ai passeggini?** Sì.

- **Sono disponibili seggiolini per neonati?** Sì.

- **E' vicino ai trasporti pubblici?** Sì.

- **Come vestirsi?** Scegli capi comodi e adatti a muoverti liberamente. La temperatura varia tra l'esterno e l'interno, quindi indossa vestiti a strati e giacche per poterti adattare facilmente ai cambiamenti, cappello per proteggerti dal sole e scarpe comode fondamentali per le camminate nei vigneti.

- **Indicazioni utili per raggiungere l'azienda:** La cantina si trova a Lapio (Avellino – Italia), patria del Fiano, uno dei pochi comuni italiani a vantare due DOCG Fiano di Avellino e Taurasi. La cantina è situata in una posizione strategica, a circa 70 km dal Golfo di Napoli e a 50 km dal Golfo di Salerno sul crinale di una collina con una altitudine di 500 metri. A soli 18 km dall'uscita Avellino Est ed alla stessa distanza dal Raccordo autostradale di Benevento.



Azienda Agricola Biologica Angelo Silano

Via San Nicola, 7 - 83030 Lapio (Avellino)

info@angelosilano.it | www.angelosilano.it

+39 320 692 1024 Angelo

+39 333 257 2049 Rosy