



Care Amiche, Cari Amici,

**Sabato 1° dicembre 2018** l'Associazione Uni.Sapori grazie alla collaborazione con il corso di Wine Business vi offre l'opportunità di andare in visita a Taurasi a conoscere la cantina e l'impresa di una delle realtà più storiche del panorama vitivinicolo irpino, ossia Antica Hirpinia.

**L'appuntamento è alle ore 10:30 presso la cantina, sita in Contrada Lenze SP52 km4 - Taurasi (Avellino).**

**N.B.: Prenotazione obbligatoria**

### La storia di Antica Hirpinia

11 marzo 1993, il Taurasi diviene per decreto Ministeriale, un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. La prima bottiglia di Taurasi, a fregiarsi di questa denominazione, è prodotta dalla cantina Antica Hirpinia.

La cantina Antica Hirpinia affonda le sue radici nel lontano 1959 quando a Taurasi nacque la prima cantina sociale, con notevoli capacità produttive e attrezzature moderne.

L'attività della Cantina Sociale mirava, soprattutto, a concentrare le proprie forze per una produzione collettiva e per la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

Nel 1972 fu aperta una seconda Cantina Sociale, sede storica della cantina Antica Hirpinia. L'Enopolio di Taurasi, nome originale attribuito ad Antica Hirpinia, fu dotato di 79 vasche di cemento ancora oggi utilizzate nei processi di vinificazione.

La propria storia è segnata da un primato importante: aver prodotto la prima bottiglia di Taurasi DOCG. Infatti l'11 marzo 1993, il Taurasi diviene per decreto Ministeriale, uno dei pochissimi vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita ed il primo in Sud Italia. La prima bottiglia di Taurasi, a fregiarsi di questa denominazione, è prodotta dalla cantina Antica Hirpinia.

Oggi, la cantina Antica Hirpinia è guidata da un gruppo di amici che la rilevano nel 2016.

Hanno unito le loro forze, le loro vigne e le loro vite per realizzare il sogno che condividono: produrre vini che parlino dell'intensità della loro terra e della vitalità che la passione per il vino dona.

Vi aspetto numerosi.

---

#### Info e contatti:

Luca Martuscelli

Cell. 320 7406238 – mail: [info@unisapori.it](mailto:info@unisapori.it)