



Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO TERRA DI LAVORO

FRIGNANO (CE): alla scoperta del vino Asprinio

SABATO 23 NOVEMBRE 2024

In esclusiva per gli Iscritti e gli Amici del Touring Club Italiano ci porteremo a Frignano, Comune dell'agro aversano. Dopo la visita alla Chiesa dei Santi Nazario e Celso ci trasferiremo all'Azienda Magliulo, una delle eccellenze vitivinicole del territorio. La lunga esperienza e la cura nella coltivazione delle uve rendono possibile la creazione di vini di elevata qualità, riconosciuti e premiati a livello nazionale e internazionale.

PROGRAMMA DI MASSIMA

- Ore 9.45** Raduno dei partecipanti (mezzi propri) presso Palazzo Magliulo (locale degustazione) – via Manna 46 – Frignano (CE).
Saluti istituzionali.
Trasferimento per raggiungere ai piedi (circa 200 metri) la Chiesa dei Santi Nazario e Celso.
Rientro all'Azienda Magliulo. Visita ai locali della Cantina. Visita alla grotta e al Museo degli attrezzi agricoli.
- Ore 12.30** Degustazione guidata dei vini accompagnati da stuzzicherie e tagliere di formaggi, salumi, focacce e rustici - al costo di 15 euro a persona.
- Ore 14.30** Termine della manifestazione.

SCHEDA DELLA VISITA

CHIESA PARROCCHIALE DEI SANTI NAZARIO E CELSO: è intitolata a due martiri della persecuzione di Nerone. Il tempio è di stile barocco ed è composto di una sola navata. Contiene alcune opere di gran valore artistico: una Ascensione che si attribuisce alla scuola di Raffaello Sanzio; un quadro che raffigura Sant'Anna attribuito a Giacinto Diana; il pannello posteriore dell'altare maggiore è di stile pompeiano ed il medaglione che porta al centro, proviene dalla scuola fiorentina di Luca Della Robbia; nel transetto si ammira un San Francesco, la cui paternità si ritiene sia del Quercino. Non conosciamo l'anno di fondazione, però sappiamo dal documento citato dall'arcivescovo Adinolfo, che la Chiesa esisteva nel 988. Su quella prima Chiesa venne costruita l'attuale per volontà della famiglia Gargano. La Chiesa contiene le spoglie mortali della Santina di Frignano Maggiore, la giovane Giulia D'Amore, che fu esempio di purezza, di umiltà e di amore.



Contributo di partecipazione:

Soci 2,50 euro a persona
Non Soci 5,00 euro a persona

Pranzo/ degustazione:

15,00 euro – da pagare direttamente all'Azienda Vitivinicola Magliulo

Il contributo di partecipazione (da versare all'arrivo, il giorno della manifestazione) comprende le spese organizzative del Club di Territorio Terra di Lavoro, l'assistenza del Volontario Touring, l'assicurazione per la responsabilità civile.

CON IL CONTRIBUTO DI





Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO TERRA DI LAVORO

L'AZIENDA VITIVINICOLA MAGLIULO

Da quattro generazioni produce a **Frignano**, nella storica cantina scavata nel tufo diverse tipologie di vino, tra le quali annoveriamo il mitico Asprinio ottenute dalle omonime uve, coltivate in filari di viti di altezza di 10 - 15 metri spesso maritate a tutori vivi come olmi e pioppi. Il vino che si ottiene esaltato da Soldati e Veronelli che ne descrissero le particolari note agrumate e la grandissima freschezza si presta particolarmente alla spumantizzazione; in particolare le etichette spumantizzate dell'azienda Magliulo hanno ricevuto importanti premi e riconoscimenti unitamente alle altre referenze prodotte.

La profonda **grotta**, scavata nel tufo ad una profondità di circa 14 metri, è stata costruita alla fine dell'800 dal bisnonno dell'attuale proprietario, che diede inizio alla produzione e commercializzazione del vino Asprinio. Le generazioni successive hanno raccolto le precedenti esperienze, coltivando oltre l'Asprinio anche nuovi vitigni, apportando nuove tecniche di coltivazione e vinificazione. Si citano al riguardo Pallagrello, Casavecchia, Coda di Volpe e Ciliegiolo utilizzato per la produzione di un ottimo novello.

I **vigneti** dell'azienda, con una superficie pari a circa 10 ettari, sono situati in terreni ad alta vocazione vinicola tra Frignano, San Tammaro (nei territori confinanti con la bellissima Reggia di Carditello), Parete e Casal di Principe.

L'accurata selezione delle uve, e il rigoroso rispetto dell'epoche di vendemmie più idonee per ogni varietà, sono integrate da moderne tecniche di vinificazione per ottenere vini chiari, fini ed eleganti. Negli ultimi anni si è proceduto ad attuare una serie d'investimenti tecnologici destinati a migliorare gli standard qualitativi, quali macchinari per l'imbottigliamento, per la pigiatura, per la fermentazione a temperatura controllata.

Si evidenzia che l'azienda adotta sistemi di difesa fitosanitaria integrata a basso impatto ambientale ed ha ottenuto al riguardo la certificazione SQNPI.

Particolarmente interessante inoltre un museo degli attrezzi ed impianti vitivinicoli che costituisce la memoria storica delle innumerevoli vendemmie che si sono succedute sempre nello stesso sito.

Prenotazioni:

a mezzo email

msanza60@gmail.com

Trasporti:

mezzi propri

Volontario Touring accompagnatore e telefono attivo il giorno della visita:

socio Mario Sanza

335 121 9546

Guide:

locali

Partecipanti:

massimo 30 persone

Condizioni di partecipazione:

Le prenotazioni sono aperte e si chiuderanno **mercoledì 20 novembre 2024**.

Il Volontario Touring accompagnatore ha la facoltà di variare l'itinerario e di annullare / rinviare la manifestazione in caso di pioggia.

Il Club di Territorio "Terra di Lavoro" del Touring Club Italiano si riserva il diritto di accettare o meno la prenotazione.

Manifestazione organizzata per gli iscritti e gli amici del TCI e soggetta al regolamento della Commissione regionale consoli della Campania.

Sono ammessi in via eccezionale i non iscritti perché possano constatare la qualità e l'interesse delle nostre manifestazioni, e quindi iscriversi.

CON IL CONTRIBUTO DI



Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare