I vini di Claudio Quarta in vetrina a Guagnano

GUAGNANO – Musica, candele, gusto e tanti buoni vini: questi gli ingredienti di **“Moros Open Wine Market 2017”** occasione unica per assaggiare l’intera collezione dei vini firmati **Claudio Quarta Vignaiolo**, in un’atmosfera natalizia, nella grande **Sala Pignatelli** di **Cantina Moros**, a **Guagnano.**

Domenica **17 dicembre**, a partire dalle ore 10 (ingresso libero) Cantina Moros apre le sue porte per tutto il giorno, offrendo a winelovers e appassionati la opportunità di degustare liberamente la selezione dei vini prodotti nelle tre diverse cantine **Claudio Quarta** e di confezionare secondo il proprio gusto i regali di Natale. **Alessandra Quarta** e lo staff della cantina accompagneranno gli ospiti nella visita della cantina e del Museo del Simposio nella suggestiva bottaia ipogea.
L’Open Wine Market è realizzata in collaborazione con **Kiio Candles** il laboratorio artigianale di **EcoDesign Candles** che realizza a mano le bellissime candele ecologiche fatte con cere e burri di origine 100% vegetale, da coltivazioni biologiche e **OGM FREE** e oli essenziali di altissima qualità, senza uso di paraffine o altre sostanze tossiche, mentre i contenitori sono spesso di riciclo unito all’artigianato creativo, come nei pezzi di **Massimo Maci** e di **FRANK Lucignolo ART**

.**Alle 13.30** di scena, in abbinamento ai vini, le portate gastronomiche e la storia della famiglia de L’ Orecchietta, angolo gourmet di Guagnano che tutti i giorni propone i piatti della tradizione popolare pugliese, con la pasta fresca di produzione propria di grano duro.
Il programma della giornata prevede, poi, una bruschettata con **Attilio Castrignanò** e il suo olio prodotto nell’Azienda **17 Tomoli**, una selezione musicale su vinili a cura di **James Brown** (ore 16-20) e in mattinata la presentazione di **“Memorie**

di Negramaro” con l’autrice **Valentina Perrone**.
Sarà l’occasione per parlare ancora una volta di **Moros**, l’ultima new entry in casa Quarta. Un vino da sorseggiare delicatamente. Un vino a cui **Claudio Quarta** è particolarmente affezionato, come si evince dalle sue parole nel video.

ph Eva Palumbo