

## **Aperifiano, il primo wine truck irpino Una "ape car - bar" in tour**

*Comunicato - 04/08/2017 - Taurasi - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

Un'Ape Car bianca, i vini biologici delle proprie vigne e una selezione di prodotti gastronomici: questi sono gli ingredienti utilizzati dall'azienda agricola Feudo Apiano per dar vita al nuovo progetto. Si chiama Aperifiano, il primo wine truck irpino dedicato al vino. Il wine bar mobile dal sapore vintage in questa settimana verrà presentato al Fiano Love Fest e nei prossimi mesi porterà in giro per la Campania la genuinità e l'unicità dei prodotti irpini. Un aperitivo itinerante, accompagnato dai vini della cantina Feudo Apiano: una selezione di Fiano DOCG, l'Aglanico DOC, il Taurasi Riserva 2009, e uno spumante di Fiano metodo classico. Ma non è tutto: cocktail alcolici o analcolici classici o rivisitati, bevande alla frutta e finger food di qualità, tutto rigorosamente biologico. Un nuovo modo di comunicare la passione e i prodotti di un territorio dalle mille potenzialità, il comune di Lapio. Il marchio Feudo Apiano infatti, nasce a Lapio nel 2011, ma in realtà la passione e la gestione dei vigneti da parte della famiglia Silano si tramanda da ben tre generazioni. A seguire sia la parte agronomica che quella enologica è il giovane Angelo, classe 1984, dottore agronomo, enotecnico e tecnologo alimentare.

Aperifiano è l'ultima proposta nata in casa Feudo Apiano. Prende il nome da un vitigno storico e importante, il Fiano - racconta Angelo - e ha l'obiettivo di promuovere i prodotti di eccellenza del mio territorio, Lapio, patria di ben due DOCG: il Fiano e il Taurasi, con una ricca produzione dell'olio extravergine d'oliva e di miele. L'obiettivo è quello di avvicinarsi ad un nuovo tipo di clientela, più giovane e in movimento, e di creare un contatto diretto con i consumatori. L'Ape Car con tanto di bancone si presta perfettamente a qualsiasi tipo di evento culturale e anche privato. Da tempo il giovane imprenditore utilizza i suoi studi, le sue competenze e la sua esperienza per seguire l'azienda di famiglia. I vini sono ottenuti esclusivamente con uve provenienti dai propri vigneti e i procedimenti utilizzati rispondono ai principi dell'agricoltura biologica e a quelli vegani. Il vino buono si ottiene in vigna e deve essere espressione del territorio nell'aroma e nel gusto - ricorda Angelo - sono le parole che ripeteva sempre mio nonno Angelo e che oggi, sono parte di un progetto importante, che con grande dedizione e impegno la nostra azienda porta avanti.

*Comunicato - 04/08/2017 - Taurasi - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*