

JAZZ IN COLLINA - WINE & JAZZ FESTIVAL

Inviato da www.campaniasuweb.it 15/07/08

18 luglio - dal 4 al 7 agosto 2008

Sant'Angelo all'Esca (Av)
Tenuta del Cavalier Pepe

www.campaniasuweb.it

Programma (i concerti iniziano alle 20,30 con ingresso libero):

Anteprima 18 luglio

Live Jazz con cena ristorante La Collina

Carlo Fimiani (chitarra)

Michele Penta (chitarra)

Peppe Timbro (basso)

Ernesto Bolognini (batteria)

Notturmo Concertante (gruppo neo-progressive con contaminazioni etniche)

lunedÌ 4 agosto

•BELGIUM TRIO•

Mimi Verderame • batteria, chitarra

Bart De Nolf • c/basso

Michael Blass • pianoforte

Ospite : Fabrizio Scarafile • sax e saxello

martedÌ 5 agosto

•BELGIUM TRIO•

Mimi Verderame • batteria, chitarra

Bart De Nolf • c/basso

Michael Blass • pianoforte

Ospite: Fabrizio Scarafile • sax e saxello

Leo CesÀ ri • batteria

mercoledì - 6 agosto

œSAETTA 4etœ•

Vincenzo Saetta œ sax alto

œ c/basso

Michele Penta œ chitarra

Ernesto Bolognini œ batteria

œMARCO ZURZOLO BANDœ•

Marco Zurzolo œ sax alto

Alessandro Tedesco œ trombone

Davide Costagliola œ basso elettrico

Vincenzo Danise œ pianoforte

Leonardo De Lorenzo œ batteria

giovedì - 7 agosto

œP.E.M. TRIOœ•

Michele Penta œ chitarra

Pasquale Votino œ c/basso

Ernesto Bolognini œ batteria

Ospite: Luca Roseto œ sax alto

Antonio Imperato œ tromba

œALESSANDRO TEDESCO / ALKEMIC QUINTETœ•

presenta il primo disco œKimicaœ• premiato a Perugia al Jazz Festival.

Alessandro Tedesco œ trombone

Vincenzo Saetta œ sax alto

Andrea Rea œ pianoforte e hammond

Davide Costagliola œ basso elettrico

Sergio Di Natale œ batteria

IL VINO E IL GOURMET

Durante la serata sar  possibile degustare i vini al bicchiere della Tenuta del Cavalier Pepe abbinati ad uno "Pacchetto" Gourmet di tipicit  del territorio al costo di  12,00, oppure   prenotando per tempo al n. 0827.78012   cenare a la carte nel delizioso ristorante enogastronomico La Collina.

Le vigne della Tenuta del Cavalier Pepe, caparbiamente acquisite negli anni, si trovano nelle zone di elezione delle tre Docg campane: Taurasi, Lapio, Chianche, Fontanarosa, Sant'Angelo all'Esca e Luogosano. Qui Dal 2004 l'azienda gestita con grande passione e competenza da Milena Pepe, brillante giovane donna con studi di enologia ed esperienze in aziende vinicole in Francia. L'azienda produce tre vini bianchi e quattro rossi: Bianco di Bellona, Coda di Volpe Irpinia Doc Refiano, Fiano di Avellino Docg Nestor, Greco di Tufo Docg