

Atelier del Gusto Formaggi irpini

9, 10, 16, 17, 23, 24
Marzo 2024

Programma

11:00 Arrivo in cantina. Ti accoglieremo con Or'osé, il nostro Spumante Rosato, insieme a Bruschette al Caciocavallo.

11:10 Visita guidata in cantina con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento.

11:30 Degustazione guidata e approfondimento a cura di Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione Nazionale assaggiatori di Formaggio) di 4 Formaggi Irpini in abbinamento ai nostri vini:

Primo sale di Milk Coop abbinato a **Bianco di Bellona** Irpinia Coda di Volpe DOC 2022

Caciocavallo semi-stagionato di D&D abbinato a **Brancato** Selezione di Fiano di Avellino DOCG 2015

Carmasciano stagionato di Forgione abbinato a **La Loggia del Cavaliere** Taurasi Riserva DOCG 2008

Blu di Pecora di Carmasciando abbinato a **Chicco d'Oro** Passito Campania IGT 2020

13:00 Passeggeremo tra i vigneti e gli oliveti secolari e arriveremo sul crinale della collina per il pranzo degustazione.

13:30 Pranzo opzionale: Su prenotazione, l'esperienza continua a pranzo con il menu a base di Formaggi Irpini cucinato dallo chef del ristorante **La Veduta** in abbinamento ai vini della Tenuta Cavalier Pepe:

"Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina DOC 2021

"Grancare" Greco di Tufo Riserva DOCG 2022

"La Loggia del Cavaliere" Taurasi Riserva DOCG 2015

"Cerri Merry" Vino aromatizzato



MENU A BASE DI FORMAGGI IRPINI

Antipasto

Pepite Croccanti di Primo Sale con Miele Millefiori e Zest d'Arancia
In abbinamento al nostro olio extravergine "I Tre Colli".

Primo Piatto

Candele al Caciocavallo Podolico, guancialetto Croccante.

Secondo Piatto

Agnello Cotto a Bassa Temperatura con demi-glace e Crema di Pecorino Carmasciano. Bieta Ripassata.

Dessert

Panna cotta al Blu di Pecora.

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari. Durante il pranzo, i bambini sono invitati a partecipare ad un **laboratorio educativo e ad una degustazione alla cieca di marmellate**, per avvicinarli ad un percorso sensitivo e degustativo. Il ristorante dispone anche di un'area giochi all'aperto. Accesso garantito ai disabili. Benvenuti ad animali di piccola taglia!



Attività mattutine:

Adulto 40 euro
Ragazzo 20 euro
Bambino 15 euro

Attività mattutine e pranzo:

Adulto 95 euro
Ragazzo 75 euro
Bambino 40 euro

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: ufficio@tenutacavalierpepe.it
Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca, Avellino

