

con il patrocinio di



Movimento Turismo del Vino



Cantine Aperte a Natale®

Un brindisi per le feste!

16 e 17 dicembre 2023

Verticale esclusiva di Taurasi e Taurasi Riserva



Programma

11:00 Vi accoglieremo in cantina con assaggi di panettoni made in Campania e caffè.

11:15 Visita in cantina con spiegazione del processo di vinificazione e visita nella barricaia, sorseggiando nostro spumante Rosato "Or'osé".

11:30 Verticale Guidata con un Percorso esperienziale accompagnato dal racconto di Milena Pepe e dei relatori assaggiatori tecnici.

In abbinamento un tagliere a base di formaggi, salumi e rustici tipici Irpini.

"Opera Mia" Taurasi DOCG
2007-2008-2011-2013

"La Loggia del Cavaliere" Taurasi Riserva DOCG
2008-2009-2011-2013

Sarà possibile acquistare un numero limitatissimo delle annate storiche di **OPERA MIA** e **LA LOGGIA DEL CAVALIERE**

Per i bambini, durante la degustazione tecnica dei vini, in una sala dedicata, sarà organizzato un laboratorio di avvicinamento agli aromi, con degustazione alla cieca di marmellate ed il tagliere di salumi e formaggi.

Costo delle attività mattutine

Adulto 35 euro

Bambino 15 euro

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: ufficio@tenutacavalierpepe.it

Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca, Avellino

MENÙ DEGUSTAZIONE

Previa prenotazione, è possibile partecipare al pranzo al ristorante **La Veduta**.

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari.

Degustazione dei Vini della Tenuta

Magnum "Brancato" Fiano di Avellino Riserva Docg 2019.
Magnum "Santo Stefano" Irpinia Campi Taurasini Doc 2018.
Vino aromatizzato "Cerri Merry".

Antipasto

Selezione di salumi e formaggi Irpini. Zuppa di legumi.
Tocchetto di polenta con tartufo e porcini. Carciofo grigliato.
In abbinamento nostro olio extravergine "I Tre Colli".

Primo Piatto

Orecchiette con broccoli e salsiccia e peperoni cruschi.

Secondo Piatto

Bocconcini di vitello con panatura al carbone vegetale.
Cremoso di patate.

Dessert

Mostacciolo.



Degustazione e pranzo

Adulto 70 euro

Bambino 35 euro

(primo, secondo e dessert)



360°

