



Atelier del Gusto Formaggi irpini



9-10-16-17- 23-24
Marzo



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" Fiano di Avellino 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

Fusilli con Salsiccia, Pomodorino e scaglie di Caciocavallo Podolico

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.

*Il menu cambierà ogni mese rispetto alla stagione.

Attività mattutine:

Adulto 40 euro

Ragazzo 15 euro

Bambino 15 euro

Attività mattutine e pranzo:

Adulto 95 euro

Ragazzo 75 euro

Bambino 35 euro

PER INFO E PRENOTAZIONI

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

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

