



Atelier del Gusto Formaggi irpini

7, 8 - 14, 15 Marzo 2026

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 2024

Caciocavallo semi-stagionato di D&D abbinato a **Brancato** Selezione di Fiano di Avellino DOCG 2019

Carmasciano stagionato di Forgione abbinato a **La Loggia del Cavaliere** Taurasi Riserva DOCG 2009

Blu di Pecora di Carmasciando abbinato a **Chicco d'Oro** Passito Campania IGT 2022

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 2024

"Grancare" Greco di Tufo Riserva DOCG 2023

"La Loggia del Cavaliere" Taurasi Riserva DOCG 2016

"Cerri Merry" Vino aromatizzato



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: visite@tenutacavalierpepe.it

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



MENU A BASE DI FORMAGGI IRPINI

Antipasto

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

Primo Piatto

Candele al Caciocavallo Podolico, guanciale 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. Sono benvenuti gli animali di piccola taglia

