



Atelier del Gusto

Formaggi Irpini

11-12 e 18-19 MARZO 2023

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 2021
- **Caciocavallo semi-stagionato di D&D** abbinato a "Brancato" Fiano di Avellino DOCG 2013
- **Carmasciano stagionato di Forgione** abbinato a "La Loggia del Cavaliere" Taurasi Riserva DOCG 2011
- **Blu di Pecora di Carmasciando** abbinato a "Chicco d'Oro" Passito Campania IGT 2019

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

13:30 Pranzo su prenotazione (opzionale)

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.



Degustazione dei Vini della Tenuta

- "Oro Classico" Spumante Metodo Classico
- "Grancare" Greco di Tufo Riserva DOCG 2018
- "La Loggia del Cavaliere" Taurasi Riserva DOCG 2014
- "Cerri Merry" Vino aromatizzato

Antipasto

Pepite Croccanti di Primo Sale con Miele Millefiori e Zest d'Arancia.

In abbinamento al nostro olio extravergine "I Tre Colli"

Primo

Fusilli con Salsiccia, Pomodorino e scaglie di Caciocavallo Podolico.

Secondo Piatto

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

Dolce

Panna cotta al Blu di Pecora.

Per i bambini, contemporaneamente, 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 Attività mattutine

Adulto 35 euro

Bambino 15 euro

Attività mattutine e pranzo

Adulto 70 euro

Bambino* 35 euro

**Comprende il primo, il secondo e il dessert.*

