

"Gli Autoctoni Campani"

Serata di Degustazione - Giovedì 17 Maggio 2018

Degustazione ad orario continuato dalle 19:00 alle 21:30

La Campania è uno dei territori più importanti al mondo per quel che riguarda la quantità e la varietà di vitigni storicamente coltivati. Un patrimonio ampelografico semplicemente



straordinario, formatosi e conservatosi in quasi tre millenni grazie prima di tutto alla posizione strategica della regione nel bacino mediterraneo. I vignaioli campani hanno sempre creduto fermamente nel valore storico e qualitativo delle loro cultivar tradizionali ed anche per questo, in Campania, la presenza dei vitigni internazionali si è mantenuta marginale. Infatti le migliori bottiglie della regione sono da sempre prodotte con uve autoctone e questo è uno dei principali fattori di distinzione del distretto: sono dei vini per molti versi dal carattere unico! Grazie al "campanissimo" Antonio Rubens Borelli, Titolare dell'Agenzia

Trevvi e carissimo amico della Cantina Carducci, avremo il vero piacere durante la serata, di poter degustare dei grandissimi vini di meravigliose aziende da lui accuratamente selezionati. Il tutto sarà accompagnato da un menu che comprende i prodotti tipici della gastronomia del territorio.

Vini in degustazione:

- **Pallagrello nero IGT Terre del Volturno - Vigne Chigi - 2015 - Caserta**
- **Casavecchia IGT Terre del Volturno - Vigne Chigi - 2015 - Caserta**
- **Aglianico Sannio DOP "Manent" - Terre Stregate - 2015 - Benevento**
- **Aglianico Guardiolo DOC "Arcano" Riserva - Terre Stregate - 2007 - Benevento**
- **Passito di Falanghina IGT "Malaca" - Terre Stregate - 2015 - Benevento**

MENU

- Tagliere con Salsiccia Dolce e Salsiccia Piccante di Benevento, Provolone Piccante Auricchio, Mozzarella di Bufala Campana Dop e Mozzarella di Bufala Campana Affumicata Dop di Aversa.
- Paccheri alla Sorrentina. Cà Pummarola e a muzzarella.
- Dolcetti di Pasta di Mandorle e Babà al Rum Mignon.
- Cestino monoporzione con Pane Casereccio e Taralli Treccina napoletana con Mandorle di Casandrino.

Menu per celiaci e vegetariani (solo a richiesta su prenotazione)

Prezzo: Tessera personale **Degustatore: 29,00 €**

Enoteca: Durante l'evento tutte le **etichette** di vino saranno acquistabili a **prezzi scontati**.

Posti limitati, ricordatevi di prenotare il tavolo anche online www.cantinacarducci.it