



“Cantine aperte... per noi”

**Visita all’Azienda Vitivinicola Cantine Ciervo
e pranzo presso l’agriturismo Fenile
Dugenta - Sant’Agata de’ Goti (Bn)
Domenica, 7 novembre 2010**

La Sezione propone ai soci un incontro con **Fabio Ciervo**, che ci accompagnerà nella visita ai vigneti e alla cantina della sua azienda agricola dove effettueremo la degustazione dei prodotti aziendali. Seguirà un pranzo presso l’agriturismo “Fenile”, con piatti proposti dalla chef **Assunta Farina** in abbinamento ai vini dell’azienda visitata.

L’agriturismo “**Fenile**”, gestito della famiglia Ciervo, ha avviato la sua attività da alcuni anni, svolgendo un attento lavoro di ricerca sui prodotti tipici del Beneventano, che sta iniziando a proporre con una rotazione stagionale dei piatti in modo da salvaguardare la genuinità delle materie prime utilizzate.

*I vini di **Cantine Ciervo**, così inconfondibili per profumi e aromi, sono quei vini che segnano un profondo legame con la storia e il territorio. Un legame che trova nella Falanghina, il più nobile dei vini campani, il suo frutto più prestigioso: un vino di grande complessità, fresco, giustamente acido, che concilia armonicamente sensazioni erbacee e fruttate. Ci sono aromi, profumi, momenti che fanno ritrovare il ritmo naturale delle stagioni, che riconciliano con il mondo e con la natura. I vini Cantine Ciervo ci insegnano a riconoscere e ad assaporare un’intera storia, il senso di un lavoro unico e appassionante; sono vini da apprezzare fino in fondo, per la ricchezza del passato e la forza del presente. Sono vini da gustare con chi stimiamo, con chi sa ritrovare piaceri perduti.*



Programma della giornata

- Ore 10,30: appuntamento in azienda e visita guidata ai vigneti ed alle strutture produttive
- Ore 13,00: trasferimento al ristorante per il pranzo

Menu adulti

Portata	Descrizione	Vino Cantine Ciervo abbinato
Antipasto	Salumi e formaggi tipici del Sannio Beneventano, rustici	" <i>Vigna Benanda</i> " Falanghina Beneventano I.G.T. 2009
Primi	Pasta con cavolfiori su crema di borlotti	" <i>Donna Chiara</i> " Falanghina Sannio D.O.C. 2009
	Paccheri con zucca, salsiccia e funghi porcini	" <i>Vigna del Carpino</i> " Fiano Sannio D.O.C. 2009
Secondo	Carré di cinghiale al forno con patate e riduzione di Aglianico	" <i>Aulicino</i> " Aglianico Sannio D.O.C. 2007
Dolce:	Crostata di fichi secchi e ricotta	Passito di Falanghina