



L'Associazione delle "Città del Vino" ha selezionato, per mano dell'Enologo Roberto Cipresso, i migliori vini da vitigni autoctoni per ogni regione d'Italia per la realizzazione de "il Taglio dei 150 anni dell'Unità d'Italia" che, per questa ricorrenza, è stato offerto in un numero limitato di bottiglie che è riprodotta a piede, al Presidente della Repubblica, da degustare al Quirinale nelle grandi occasioni.

Per la Campania, unico, è stato selezionato l'Aglianico del Taburno DIOMEDE della azienda Ocone, che verrà servito nel conviviale "A SAN MARTINO CASTAGNE E VINO" del 20 novembre, al Palazzo Ducale di San Martino V.C. .

In questa occasione i partecipanti potranno degustare anche lo Spumante Ocone Extra Brut, prodotto per il centesimo anniversario del marchio Ocone.



EVENTO A PALAZZO DUCALE
20 Novembre 2010



“A SAN MARTINO CASTAGNE E VINO”

Sabato 20 novembre ore 13.00

Promotori: Casa vinicola Ocone - Ponte [Benevento]
Palazzo Ducale San Martino V.C.

Degustazione e abbinamento alle pietanze di vini Ocone con la presenza del Titolare dell’Azienda Domenico Ocone

Menu degustazione: l’Aglianico del Taburno DIOMEDE della Ocone accompagnerà tutto il pasto

Menu:

Aperitivo, **con lo Spumante Ocone Extra Brut**

Formaggi e salumi tipici del Partenio

Lardo stagionato e aromatizzato dei suini ibridi x durok dell’Azienda Selva del Duca

Panzarotti, crocchette e pizzette

Primi:

“Cicatielli” al ragù di cinghiale

Vellutata di fagioli e castagne

Secondi:

Cosciotto di maiale cinghiolato della Selva del Duca al forno a legna

Contorno di friarielli

Salsicce alla montanara con patate

Caldarroste

Ballotte (castagne bollite con alloro)

Dolci:

Monte bianco

Tartufi di castagne

Crostate alla marronata

Accompagnati dallo Spumante Ocone Extra Brut

Prezzo: € 60,00; per gli amici che prenoteranno attraverso la catena dei Promotori: € 50 a coppia