



Enoteca e Golosità

In collaborazione con



*Agriturismo
Il tufo stregato*

VENERDI' 22 SETTEMBRE

ORE 21,00

I vini naturali di



“Questi non sono vini fatti per il mercato; se non accendono qualcosa dentro di te... lascia perdere, sono poche bottiglie.”

Raffaello Annichiarico ci presenta i suoi vini, particolari e non convenzionali, ottenuti da piccole vigne, ed ogni vigna produce un vino. La filosofia della cantina è fortemente orientata al rispetto, sia in vigna che in cantina, delle piante, del territorio, dell'uomo.

TEMPO DOPO TEMPO-IGT Beneventano Bianco (uve: Grieco e Cerreto)
in abbinamento: bis di crostini (crema di acciughe e olive caiazzane; ricotta di bufala dop con composta di fichi)

RUTILUM- IGT Beneventano Rosso (uve: Barbera del Sannio e Sangiovese)
in abbinamento: empanada venezuelana
(panzerotto di pasta ripieno di pollo, verdure e spezie)

NIGRUM-IGT Beneventano Rosso Aglianico
in abbinamento: tagliere con tris di salumi di maiale nero di razza casertana (Az. Agricola Genito Roberto), pecorino stagionato e caciocchiato irpino

La serata si terrà c/o

I'AGRITURISMO IL TUFO STREGATO

c/da San Cumano n.1, di fronte al MUSA (C/da Piano Cappelle, BN)

www.iltufostregato.it

Coordinate: 41.116132, 14.823910



**€ 25,00 a persona-
Bambini gratis
E' obbligatoria la
prenotazione**

**Per info e prenotazioni:
Tel. 0824/337834
E-mail: info@divinoteca.com
FB: www.facebook.com/divinoteca/
www.divinoteca.com**

WINE TASTING VINI NATURALI