



Cantine Aperte in Vendemmia 2019

IN TENUTA CAVALIER PEPE

Dal 31 agosto al 27 ottobre 2019

Mattina 10.00-10.30:

Welcome coffee: ritrovo dei partecipanti in cantina e accoglienza con caffè, succhi di frutta e brioches.

“Vestizione” e partenza per i vigneti, dove si potrà assistere e/o partecipare alla vendemmia, con la spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite e la **degustazione delle uve** con la viticoltrice Milena Pepe e/o il personale tecnico dell’azienda.

“Brindisi in vigna” con il nostro Oro Spumante

“Pigiatura con i piedi” nei tini di legno come si faceva anticamente

Segue **degustazione guidata** in cantina dei vini DOC e DOCG. **Per i bambini è previsto un laboratorio didattico con degustazione di marmellate alla cieca.**

Pomeriggio

Pranzo con “Menù Contadino” presso il ristorante “La Collina” o ristoranti convenzionati con i vini della Tenuta in abbinamento. Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari. Parcheggio auto gratuito.

Visita in cantina con spiegazione del processo di vinificazione e **degustazione del mosto in fermentazione**

***Nel pomeriggio,** previa prenotazione, è possibile visitare il Centro Storico ed il Castello di Taurasi o il parco Archeologico di Mirabella Eclano o il museo della Civiltà Contadina di Luogosano.

La cantina è aperta per le visite guidate dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 18,00 ed il sabato e domenica dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 18,00.

Percorso consigliato per raggiungerci:

l’itinerario consigliato è attraverso l’autostrada A16 Napoli-Bari: uscire a Benevento-Castel del Lago, proseguire in direzione Taurasi e poi per Luogosano.

Coordinate: 40 59 43 296 N - 14 59 33 066 E

Via Francesco De Santis, 83050 Sant’Angelo All’Esca, Avellino- Italia

Vi aspettiamo
Cordiali saluti
Milena Pepe

www.tenutacavalierpepe.it

Via Francesco De Santis, snc 83050 Sant’Angelo all’Esca (Av)

Per info e Prenotazioni: Tel: 082773766; Cell: 3493172480, eventi@tenutacavalierpepe.it