



Benvenuta Vendemmia 2020

Siamo lieti di ospitare gli enoappassionati nel periodo più importante per un'azienda vitivinicola: la vendemmia.

Programma:

Arrivo verso le ore 10.30/10.45: ci incontriamo presso la Tenuta per l'accoglienza con una speciale borsa personale per la colazione.

“Vestizione” e partenza per i vigneti alle 11.00: 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 titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico dell'azienda.

Passeggiata: tra vigneti e oliveti secolari; spiegazione del nostro territorio.

Arrivo sul crinale della collina per la "**Pigiatura con i piedi**" nei tini di legno come si faceva anticamente. (da confermare in funzione delle misure di contrasto anti-covid dei prossimi mesi)

“Brindisi in vigna” con il nostro Oro Spumante e il nostro rosato Vela Vento Vulcano accompagnati da rustici tipici irpini.

Pranzo “Menu Contadino” con degustazione di vini alle 13.00 nella Veranda o nella Sala Grande con 5 vini doc e docg:

- “Santa Vara” Selezione Irpinia Falanghina doc;
- “Brancato” Selezione di Fiano di Avellino docg
- “Terra del Varo” Irpinia Aglianico doc;
- “Opera Mia” Taurasi docg.
- “Cerri Merry”

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari.

Durante il pranzo i bambini su richiesta posso partecipare ad un laboratorio educativo e una degustazione alla cieca di marmellate, inoltre, la struttura è attrezzata di **un'area per bambini**.

Nel pomeriggio è possibile fare **una visita guidata in cantina** con spiegazione del processo di vinificazione e degustazione del mosto in fermentazione.

Le attività termineranno intorno alle 16.30

Il costo è di 50 euro per adulto e 30 euro per bambino.

Accettiamo animali di taglia piccola e media. Parcheggio auto gratuito.

Informazioni sui servizi e il protocollo di sicurezza da rispettare durante la giornata:

- **Prima dell'arrivo:** prenotazione con nome, cognome, indirizzo di residenza, numero di telefono e numero di patente o carta d'identità. (obbligatorio)
- **L'arrivo:** Monitoraggio della temperatura corporea, mascherine da indossare obbligatoriamente all'interno dei locali quando non si è seduti.
- All'entrata di ogni locale è installato un distributore con erogazione di prodotto **sanificante e igienizzante** per le mani
- **L'accoglienza all'arrivo:** ogni partecipante **riceverà il suo zaino personale** con all'interno un cornetto, un succo di frutta e una bottiglia di acqua.
- **Il personale della tenuta sarà munito di guanti e mascherine e istruito secondo le norme di sicurezza**
- Sono organizzate le attività: Visite e Degustazioni **all'aria aperta, in ambienti protetti nella spaziosa veranda o nella sala grande allestita con tavoli separati e sedute distanziate**
- **Gli ambienti e gli arredi saranno ad ogni utilizzo sanificati** in pieno rispetto della normativa anti-contagio Covid 19
- **Si consiglia d'indossare un abbigliamento pratico e scarpe comode.**

Accettiamo animali di taglia piccola e media. Parcheggio auto gratuito.

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

Cantina: Via Santa Vara, 83050 Sant'Angelo All'Esca, Avellino- Italia

Resto a disposizione per qualsiasi ulteriore informazioni e per la prenotazione per email o sms al 3493172480

cordiali saluti

Milena Pepe

Vi aspettiamo,

www.tenutacavaliierpepe.it

Via Francesco De Santis, SNC 83050 Sant'Angelo all'Esca (Av)

Per info e Prenotazioni: Tel: 082773766; Cell: 3493172480