



## **Cantine Aperte a Natale**

**4-5, 11-12 Dicembre 2021**

**"L'affinamento dell'aglianico nei Grandi Volumi": Vini rossi di lungo affinamento in Jeroboam e Magnum a confronto con la bottiglia classica da 0.75 lt**

### **PROGRAMMA di domenica 5 e 12 dicembre**

**Arrivo 11.00:** vi accoglieremo in cantina, con uno zainetto personale per la colazione.

**11.15: Visita in cantina** con spiegazione del processo di vinificazione e visita nella Barricaia, sorseggiando l'aperitivo con **"Cerri Merry Dry"**

**11.30: Degustazione guidata a cura di Ais Campania dedicata ai vini rossi affinati nei "Grandi Volumi"; Magnum e Jeroboam di:**

- **Terra del Varo** - Irpinia Aglianico DOC 2016
- **Santo Stefano** - Irpinia Campi Taurasini DOC 2015
- **Opera Mia** - Taurasi DOCG 2014
- **La Loggia del Cavaliere** - Taurasi Riserva DOCG 2013 "Miglior vino italiano 2020"

In accompagnamento: *un tagliere con formaggi, salumi e rustici tipici irpini.*

A seguire:

- **Chicco d'Oro** passito Campania IGT in abbinamento con lo speciale **Pan di Bufala con cioccolato Ruby e Karkade di Anna Chiavazzo.**
- **Cerri Merry** Vino Aromatizzato alle Amarene servito in abbinamento con **il Torrone dell'azienda agricola Dolciterre.**

**Per i bambini,** durante la degustazione tecnica dei vini, in una sala dedicata sarà organizzato un laboratorio di avvicinamento agli aromi, con degustazione alla cieca di marmellate ed il tagliere di salumi e formaggi.

**Costo a persona delle attività mattutine: 35 euro per adulto e 15 euro per bambino.**

Previa prenotazione, è possibile partecipare al pranzo al ristorante La Veduta.

Il menu contadino comprende: antipasto caldo, primo, secondo, frutta e dessert.

Il costo complessivo della degustazione e del pranzo è di 70 euro per adulto.

Il costo complessivo bambino è di 35 euro comprendendo: le attività mattutine e il pranzo con primo, secondo e dessert.

## PROGRAMMA di sabato 4 e 11 dicembre

### "L'affinamento dell'aglianico nei Grandi Volumi": Vini rossi di lungo affinamento in Jeroboham e Magnum a confronto con la bottiglia classica da 0.75 lt

**Arrivo 16.00:** vi accoglieremo in cantina, con uno zainetto personale per la colazione.

**16.15: Visita in cantina** con spiegazione del processo di vinificazione e visita nella Barricaia, sorseggiando l'aperitivo con **"Cerri Merry Dry"**

### 16.30: Degustazione guidata a cura di Ais Campania dedicata ai vini rossi affinati nei "Grandi Volumi"; Magnum e Jeroboham di:

- **Terra del Varo** - Irpinia Aglianico DOC 2016
- **Santo Stefano** - Irpinia Campi Taurasini DOC 2015
- **Opera Mia** - Taurasi DOCG 2014
- **La Loggia del Cavaliere** - Taurasi Riserva DOCG 2013 "Miglior vino italiano 2020"

In accompagnamento: *un tagliere con formaggi, salumi e rustici tipici irpini.*

A seguire:

- **Chicco d'Oro** passito Campania IGT in abbinamento con lo speciale **Pan di Bufala con cioccolato Ruby e Karkade di Anna Chiavazzo.**
- **Cerri Merry** Vino Aromatizzato alle Amarene servito in abbinamento con **il Torrone dell'azienda agricola Dolciterre.**

*Per i bambini, durante la degustazione tecnica dei vini, in una sala dedicata sarà organizzato un laboratorio di avvicinamento agli aromi, con degustazione alla cieca di marmellate ed il tagliere di salumi e formaggi.*

**Costo a persona delle attività pomeridiane: 35 euro per adulto e 15 euro per bambino.**

**Alle 19.00:** Previa prenotazione, è possibile cenare al ristorante La Veduta.

**Il menu contadino comprende: antipasto caldo, primo, secondo, frutta e dessert.**

**Il costo complessivo della degustazione e della cena è di 70 euro per adulto.**

**Il costo complessivo bambino è di 35 euro comprendendo: le attività mattutine e la cena con primo, secondo e dessert.**

## **Informazioni sui servizi e sul protocollo di sicurezza da rispettare durante la giornata:**

- **Prima dell'arrivo:** prenotazione con invio del nome, cognome, indirizzo di residenza e numero di telefono (obbligatorio).

- **All'arrivo presso la cantina avverrà:**

- Monitoraggio della temperatura corporea, mascherine da indossare obbligatoriamente all'interno e all'esterno dei locali quando non si è seduti.
- Controllo del Green Pass o del tampone negativo fatto 48 ore prima dell'arrivo in azienda.
- Pagamento della giornata in contanti o carta di credito all'eccezione di American Express.
- **Colazione, servita nell'area esterna, allestita con gazebo, tavoli e panche posizionate nel rispetto delle distanze di sicurezza vigenti.**

- Ogni partecipante **riceverà il suo zaino personale**, contenente un succo di frutta, una bottiglia di acqua e un cornetto dolce per i bambini o uno snack salato per gli adulti.

- **Ogni famiglia avrà il proprio tavolo per la colazione, l'aperitivo e il pranzo per un massimo di 4 persone a tavolo, fino a 6 per conviventi, oltre ai bambini. La colazione e l'aperitivo sono all'aperto, mentre il pranzo è servito in veranda, con porte scorrevoli aperte.**

- All'entrata di ogni locale è installato un distributore con erogazione di prodotto **sanificante e igienizzante** per le mani.

- **Il personale della Tenuta sarà munito di mascherine e rispetterà tutte le norme di sicurezza.**

- Sono organizzate le attività di Visite e Degustazioni **all'aria aperta o nella spaziosa veranda aperta con tavoli separati e sedute distanziate.**

- **Gli ambienti e gli arredi saranno sanificati ad ogni utilizzo** nel pieno rispetto della normativa anti-contagio Covid 19

- **Si consiglia d'indossare un abbigliamento sportivo e/o casual e scarpe comode.**

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

- *A seguito delle misure di sicurezza Anti-covid, sono confermate le visite all'interno della Cantina.*

*Durante tutto l'anno presso la Tenuta è possibile fare Passeggiate tra Vigneti e Oliveti, Degustazioni e altre Attività Enogastronomiche.*

*Le Visite Guidate e le degustazioni sono disponibili su prenotazione. La cantina è aperta dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00 ed il sabato e la domenica dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00.*

**Percorso consigliato per raggiungerci:**

l'itinerario consigliato è percorrere l'autostrada A16 Napoli-Bari, uscire al casello autostradale 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

Si resta a disposizione per qualsiasi ulteriore informazioni e per prenotazioni via e-mail o WhatsApp al 3493172480. Scrivendo su WhatsApp, è possibile ricevere la posizione della cantina.

Cordiali Saluti

Milena Pepe

*Vi aspettiamo,*

[www.tenutacavalierpepe.it](http://www.tenutacavalierpepe.it)

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

**Per Info e Prenotazioni:** Tel: 082773766; Cell: 3493172480; e-mail: [visite@tenutacavalierpepe.it](mailto:visite@tenutacavalierpepe.it)