



**LA RACCOLTA DELLE OLIVE**  
**dal 29 ottobre al 20 novembre 2022**  
**1 e 2 novembre 2022**

**PROGRAMMA**

- 11.00** **Arrivo in cantina.** Vi accoglieremo con uno zainetto personale esclusivo per la colazione.  
*Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.*
- 11:15** **Passeggeremo** tra gli oliveti secolari e le più importanti varietà di olivo autoctone irpine come la Ravece, la Marinese e l'Ogliarola Avellinese della Tenuta Cavalier Pepe; si potrà **assistere e/o partecipare alla raccolta delle olive** con la spiegazione di tutte le fasi del ciclo dell'olivo a cura della titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico dell'azienda.
- Arriveremo sul crinale della collina per il **“Brindisi tra gli uliveti”** con il nostro “Oro Spumante” e il nostro “Vela Vento Vulcano” Irpinia Rosato, accompagnato dallo spuntino campestre. Saranno degustati tre oli di oliva locali, tra cui il nostro olio di oliva extravergine “I Tre Colli”.
- 13:00** **Pranzo presso il ristorante La Veduta con “Menu Contadino” e degustazione dei nostri vini:**  
“Vigna Santa Vara” Irpinia Falanghina DOC 2020  
“Brancato” Fiano di Avellino Riserva DOCG 2020  
“Terra del Varo” Irpinia Aglianico DOC 2018  
“Opera Mia” Taurasi DOCG 2015  
“Cerri Merry” Vino Aromatizzato del Cavaliere
- Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari.
- Durante il pranzo, i bambini sono invitati a partecipare ad un laboratorio educativo e ad una degustazione alla cieca di marmellate, per avvicinarli ad un percorso sensitivo e degustativo. Il ristorante dispone anche di un'area giochi all'aperto.
- 16:00** Sarà possibile fare la **Visita guidata in cantina** con spiegazione del processo di vinificazione e affinamento.
- 16.30** Fine delle attività.
- Costo** **Per l'intera giornata con colazione, visite, aperitivo e pranzo degustazione:**
- € 60 per adulto
  - € 50 per ragazzo sotto 18 anni (menu adulto senza vino)
  - € 40 per bambino (menu con pasta al pomodoro, cotolette e patatine, dessert)
- Pagamento presso il ristorante, in contanti o con carta di credito.

**\*\* È richiesta la PRENOTAZIONE per potere organizzare al meglio la vostra visita \*\***

**Per prenotare occorre comunicare data e numero di adulti e bambini.**

**Potete inviare una richiesta**

**via e-mail a [visite@tenutacavalierpepe.it](mailto:visite@tenutacavalierpepe.it) o via WhatsApp al +39/349 317 2480**

### **Ulteriori informazioni:**

È possibile ordinare i nostri vini in cantina e ritirarli il giorno stesso o organizzare la consegna a domicilio.

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

I cani di taglia piccola e media al guinzaglio sono i benvenuti.

Accesso per i disabili sia in cantina che al ristorante.

***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 (13 km) e poi per Luogosano (3 km).

**Indirizzo:** Via Santa Vara, 83050 Sant'Angelo All'Esca, Avellino, Italia

**Google Maps:** <https://goo.gl/maps/waZjAKSvGZcaXZ8t5>

**Coordinate:** 40 59 43 296 N; 14 59 33 066 E

Restiamo 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.

*Vi aspettiamo,*

Cordiali Saluti

Milena Pepe

[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. WhatsApp: 3493172480;

e-mail: [visite@tenutacavalierpepe.it](mailto:visite@tenutacavalierpepe.it)

### ***Informativa ex art. 13 GDPR***

*Tenuta Cavalier Pepe società agricola s.r.l., in quanto Titolare del trattamento, La informa che i suoi dati, da Lei liberamente comunicati ed acquisiti per fruire dei servizi richiesti, saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza ai sensi dell'art. 13 Regolamento UE n. 679/2016 ("GDPR"). Il trattamento dei Suoi dati personali avverrà nel pieno rispetto della sicurezza e riservatezza necessari e segue le modalità indicate all'art. 4 Codice Privacy e all'art. 4 n. 2) GDPR per la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento, la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto, l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione, la distruzione. I Suoi dati personali sono sottoposti a trattamento elettronico e/o automatizzato. Il Titolare tratterà i dati personali per il tempo necessario per adempiere alle finalità di cui sopra. Il Titolare La informa che nella Sua qualità di interessato, gode dei diritti di cui all'art. 15 GDPR: verificare quali dei Suoi dati personali sono trattati e con quali modalità; esercitare l'opposizione al trattamento oppure chiedere la cancellazione, il blocco o l'anonimizzazione di alcuni dati, tenendo conto che ciò potrebbe essere tecnicamente incompatibile con la prosecuzione dei rapporti instaurati. Ovviamente, può anche ottenere l'aggiornamento, la rettificazione o l'integrazione dei suoi dati, nonché modificare in qualsiasi momento i consensi già forniti.*

*Per maggiori informazioni La invitiamo a leggere la nostra informativa clienti <https://www.tenutapepe.it/new-site/>*