



Cantine Aperte a Natale

18-19 Dicembre 2021

"Verticale esclusiva di Taurasi e Taurasi Riserva": "Opera Mia" e "La Loggia del Cavaliere": Annate dal 2007 al 2011

PROGRAMMA DI SABATO 18 DICEMBRE:

Arrivo 16:00: vi accoglieremo in cantina, con uno zainetto personale per la colazione.

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

16.30: Verticale guidata a cura della Fisar. Un percorso esperienziale accompagnato dal racconto di Milena Pepe e del personale tecnico dell'azienda. In abbinamento un tagliere a base di formaggi, salumi e rustici tipici irpini.

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.



2007



2008



2009



2011



2007



2008



2009



2011

Sarà possibile acquistare un numero limitatissimo delle annate storiche di OPERA MIA e LA LOGGIA DEL CAVALIERE.

PROGRAMMA DI 19 DICEMBRE:

"Verticale esclusiva di Taurasi e Taurasi Riserva": "Opera Mia" e "La Loggia del Cavaliere": Annate dal 2007 al 2011

Arrivo 11:00: vi accoglieremo in cantina, con uno zainetto personale per la colazione.

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

11.30: Verticale guidata a cura della Fisar. Un percorso esperienziale accompagnato dal racconto di Milena Pepe e del personale tecnico dell'azienda. In abbinamento un tagliere a base di formaggi, salumi e rustici tipici irpini.

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.



2007



2008



2009



2011



2007



2008



2009



2011

Sarà possibile acquistare un numero limitatissimo delle annate storiche di OPERA MIA e LA LOGGIA DEL CAVALIERE.

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

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

Per Info e Prenotazioni: Tel: 082773766; Cell: 3493172480; e-mail: visite@tenutacavalierpepe.it