



Benvenuta Vendemmia **dal 20 agosto al 23 ottobre 2022**

Siamo lieti di ospitare tutti gli Amici della Tenuta durante la nostra vendemmia, uno dei periodi cruciali per un'azienda vitivinicola.

Programma:

Arrivo verso le ore 10.45: vi accoglieremo presso la cantina con uno zainetto personale esclusivo per la colazione.

“Vestizione” e partenza per i vigneti alle ore 11.00, dove si potrà **assistere e/o partecipare alla vendemmia**, ricevere la spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite e partecipare alla degustazione delle uve con la titolare Milena Pepe e/o con il personale tecnico dell'azienda.

Passeggiata: tra vigneti e oliveti secolari; illustrazione 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)

“Brindisi in vigna” con il nostro “Oro Spumante” e il nostro rosato DOC “Vela Vento Vulcano” accompagnati da rustico tipico irpino.

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

- “Vigna Santa Vara” Irpinia Falanghina DOC 2019
- “Brancato” Fiano di Avellino Riserva DOCG 2019
- “Terra del Varo” Irpinia Aglianico DOC 2017
- “Opera Mia” Taurasi DOCG 2015
- “Cerri Merry” Vino aromatizzato

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari.

Durante il pranzo, per i bambini, il ristorante mette sempre a disposizione il servizio animazione nell'area giochi all'aperto, inoltre, sono anche invitati a partecipare ad un laboratorio educativo e ad una degustazione alla cieca di marmellate, per avvicinarli ad un percorso sensitivo e degustativo.

Nel pomeriggio è possibile fare **una visita guidata in cantina** con spiegazione del processo di vinificazione e degustazione del mosto in fermentazione. (da confermare in funzione delle misure di contrasto anti-covid)

Le attività termineranno intorno alle 16.30

Il costo per l'intera giornata con colazione, visite, aperitivo e pranzo degustazione:

- 60 euro per adulto
- 50 euro per ragazzo sotto 18 anni (menu adulto senza vino)
- 40 euro per bambino (menu con pasta al pomodoro, cotolette e patatine, 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.
 - Obbligo della mascherina FFP2 per le visite interne.
 - **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.
- Pagamento della giornata avverrà al ristorante in contanti o carta di credito all'eccezione di American Express.
- **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.**
- Ogni famiglia avrà il suo TINO per la Pigiatura.
- 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.**
- **A seguito delle misure di sicurezza Anti-covid, sono confermate le visite all'interno della Cantina.**

Accettiamo animali di taglia piccola e media.

Parcheggio auto gratuito.

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