



BENVENUTA VENDEMMIA
dal 19 agosto al 22 ottobre 2023
Venerdì, Sabato e Domenica

PROGRAMMA

10:45 **Arrivo in cantina.** Vi accoglieremo per la colazione con uno zainetto esclusivo. *Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.*

11:00 Cominceremo il tour con la **“Vestizione” e la partenza per i vigneti**, dove si potrà **assistere e/o partecipare alla vendemmia.**

Passeggeremo tra vigneti e oliveti secolari. Riceverete l'illustrazione del nostro territorio e la spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite. Parteciperete alla degustazione delle uve con la titolare Milena Pepe e/o con il personale tecnico dell'azienda.

Arriveremo sul crinale della collina per la **“Pigiatura con i piedi”** nei tini di legno, come si faceva anticamente. **“Brindisi in vigna”** con il nostro “Oro Spumante” e il nostro rosato DOC “Vela Vento Vulcano” accompagnati da rustici tipici irpini.

13:00 **Pranzo presso il ristorante La Veduta con “Menu Contadino” e degustazione dei nostri vini:**

“Vigna Santa Vara” Irpinia Falanghina DOC 2021

“Brancato” Fiano di Avellino Riserva DOCG 2021

“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.

Pomeriggio Sarà possibile fare **una visita guidata in cantina** con spiegazione del processo di vinificazione e degustazione del mosto in fermentazione.

16:30 Fine delle attività.

Costo **Per l'intera giornata con colazione, visite, aperitivo e pranzo degustazione:**

- € 65 per adulto

- € 55 per ragazzo sotto 18 anni (menu adulto senza vino)

- € 40 per bambino (menu con antipasto salumi e formaggi, 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 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

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

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/>