



***Una sera in Irpinia
Alla Tenuta Cavalier Pepe
Anno 2021***

Programma:

Arrivo in cantina alle ore 19.00

Visita guidata in cantina con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento e **brindisi con Oro Spumante**

Alle 19.30 Degustazione con taglieri e salumi tipici

La degustazione prevede l'assaggio dei seguenti vini:

“Lila” Irpinia Falanghina doc; “Refiano” Fiano di Avellino docg; “Nestor” Greco di Tufo docg; “Terra del Varo” Irpinia Aglianico doc; “Opera Mia” Taurasi docg.

Arrivo al Ristorante “La Veduta” alle ore 20.30 per la cena servito a tavola in veranda con:

- **Eliche di Gragnano con Ragout di Melanzane e Guancia Croccante**
- **Fagottini di Vitello con Fonduta di Burrata Patate Novelle**
- **Affettato di Frutta di Stagione**
- **Crumble di Fragole**

Vini in abbinamento:

- **“Bianco di Bellona” Irpinia Coda di Volpe doc**
- **“Santo Stefano” Irpinia Campi Taurasini doc**

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari su preventiva richiesta.

Durante la degustazione i bambini sono invitati a partecipare ad un laboratorio educativo e ad una degustazione alla cieca di marmellate

Orario fine attività verso le 23:00

Il costo:

- **50 euro per adulto**
- **35 euro per ragazzi sotto 18 anni (menu adulto senza vino)**

Per i bambini esistono 2 opzioni:

- **25 euro per ognuno con il menu completo**
- **20 euro per ognuno con a pranzo: Tagliere, pasta e dessert**

Informazioni sui servizi e sul protocollo di sicurezza da rispettare:

Informazioni sui servizi e sul protocollo di sicurezza da rispettare:

- **Prima dell'arrivo:** prenotazione con nome, cognome, indirizzo di residenza, numero di telefono e numero di patente o carta d'identità. (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.
 - Pagamento in contanti o carta di credito all'eccezione di American Express.
- Ogni famiglia avrà il proprio tavolo per la degustazione e la cena per un massimo di 4 persone a tavolo, fino a 6 per conviventi, oltre ai bambini. La cena è servita 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 sala di degustazione 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

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