



# Benvenuta VENDEMMIA

Settembre e Ottobre 2023

Dal mercoledì alla 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 l'illustrazione del nostro territorio e la spiegazione di tutte le fasi del **ciclo della vite** con la titolare Milena Pepe e/o con il personale tecnico dell'azienda.

Seguirà la **"Vestizione"** e la **partenza per i vigneti**, dove si potrà **assistere e/o partecipare alla vendemmia** e alla degustazione delle uve.

**Passeggeremo** tra vigneti e oliveti secolari e vi presenteremo i vini in degustazione durante la giornata.

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 "Menù Contadino" e degustazione dei nostri vini:**

- "Vela Vento Vulcano" Irpinia Rosato Doc 2022
- "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



# Cantine® Aperte in Vendemmia



Movimento  Turismo  
del Vino

con il patrocinio di



## 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.**

## MENÙ CONTADINO DI SETTEMBRE\*

### Antipasto

Selezione di Salumi e Formaggi Irpini, Cremoso di Patate e Porcini, Petali di Zucca in Agrodolce con Peperoni Cruschi, Peperone Ammollicato, in abbinamento nostro olio extravergine "I Tre Colli".

### Primo piatto

Ravioli di Bufala ai Funghi Porcini.

### Secondo piatto

Brasato di Manzo al Taurasi, Patate al Forno.

### Dessert

Ricotta e Fichi.

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.

\*Il menu cambierà ogni mese rispetto alla stagione.

**Intera giornata con colazione, visite, aperitivo e pranzo degustazione:**

Adulto 65 euro

Ragazzo 55 euro (inferiore a 18 anni, menù adulto senza vino)

Bambino 40 euro (antipasto salumi e formaggi, pasta al pomodoro, cotoletta e patatine, dessert)

## PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: [ufficio@tenutacavalierpepe.it](mailto:ufficio@tenutacavalierpepe.it)

Via Santa Vara, Sant'Angelo all'esca, Avellino

