



Cantine Aperte in VENDEMMIA

dal 23 agosto al 20 ottobre 2024
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 "Menu Contadino" e degustazione dei nostri vini:

"Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina DOC 2021

"Brancato" Fiano di Avellino Riserva Docg 2022

"Terra del Varo" Irpinia Aglianico Doc 2019

"Opera Mia" Taurasi Docg 2016

"Ceri Merry" Vino aromatizzato del Cavaliere



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 OTTOBRE*

Antipasto

Selezione di Salumi e Formaggi Irpini, Cremoso di Patate e Porcini, Verza in Agrodolce, Tocchetto di Carmasciano, in abbinamento il nostro olio extravergine "I Tre Colli".

Primo Piatto

Gnocchetti con crema di zucca, Guanciale croccante e pecorino.

Secondo Piatto

Maiolino cotto a bassa temperatura con riduzione al Taurasi, patate al forno.

Dessert

Ricotta e noci ricoperta al cioccolato.

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 80 euro

Ragazzo 60 euro (menu adulto senza vino)

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

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: ufficio@tenutacavalierpepe.it

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

