

Un giorno in IRPINIA

Dal Mercoledì alla Domenica

Programma

11:00 Arrivo in cantina. Vi accoglieremo con uno zainetto personale esclusivo per la colazione. Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.

11:30 Cominceremo il tour **con la visita guidata in vigna** durante la quale la titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico illustrerà le caratteristiche del nostro territorio e spiegherà le fasi fenologiche della vite. **Segue la visita guidata in cantina** con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento. **Brindisi con Oro Spumante** e rustici.

Passeggeremo tra i vigneti e gli oliveti secolari e arriveremo sul crinale della collina per il pranzo degustazione.

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

"Vela Vento Vulcano" Irpinia Rosato Doc 2022

"Bianco di Bellona" Coda di Volpe Doc 2022

"Grancare" Greco di Tufo Riserva Docg 2022

"Terra del Varo" Irpinia Aglianico Doc 2019

"Opera Mia" Taurasi Docg 2016

"Ceri Merry" Vino aromatizzato del Cavaliere



16:30 Fine delle attività.



MENÙ CONTADINO di MAGGIO*

Antipasto

Selezione di Salumi e Mozzarella di Bufala, Cremoso di Patate e Porcini, Fiore di Zucca Pastellato, Tocchetto di Carmasciano. In abbinamento nostro olio extravergine "I Tre Colli".

Primo Piatto

Mezzi Paccheri con Crema di Pecorino Bagnolese, Maialino Nero ed il suo fondo.

Secondo Piatto

Coppa di Maialino Cotto a Bassa Temperatura su Vellutata di Patate e Demi Glace.

Dessert

Tiramisù



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.

Accesso garantito ai disabili.

Benvenuti ad animali di piccola taglia!

*Il menu cambierà ogni mese rispetto alla stagione.



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

Adulto 70 euro

Ragazzo 50 euro (menu adulto senza vino)

Bambino 30 euro (antipasto, 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

