



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

23 Agosto – 20 Ottobre 2024
Dal Mercoledì alla Domenica*

Programma

10:45 Arrivo in cantina. Vi accoglieremo per la colazione con succhi e prodotti da forno. **Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.**

11:00 Inizio delle Attività. 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:

"Vela Vento Vulcano" Irpinia Rosato Doc 2023

"Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina Doc 2021

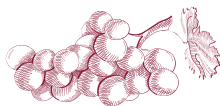
"Brancato" Fiano di Avellino Riserva Docg 2022

"Terra del Varo" Irpinia Aglianico Doc 2019

"Opera Mia" Taurasi Docg 2016

"Ceri Merry" Vino aromatizzato del Cavaliere

*mercoledì e giovedì le attività avranno luogo al raggiungimento di un gruppo di almeno 10 persone.



MENÙ CONTADINO DI SETTEMBRE*

Antipasto

Fiore di Zucca ripieno su vellutata di zucchine e soppresata

Primo Piatto

Fusilli avellinesi al ragù Irpino e ricotta salata di Montella

Secondo Piatto

Brasato di manzo al Taurasi su vellutata di patate e porcini

Dessert

Tiramisù



Pomeriggio

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

16:00 Fine delle attività.

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.

Gli animali di piccola taglia sono i benvenuti!

*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, 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

