TENUTA CAVALIER PEPE

La Raccolta delle OLIVE

dal 24 ottobre al 16 novembre 2025
Venerdì, sabato e domenica

Programma

11:00 Arrivo in cantina. Vi accoglieremo per la colazione con succhi e prodotti da forno. Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.

11:15 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.
Passeggeremo tra gli oliveti secolari e le più importanti varietà di olivo autoctone irpine come la Ravece, la Marinese e l'Ogliarola Avellinese della Tenuta Cavalier Pepe.
Arriveremo sul crinale della collina dove si potrà assistere e/o partecipare alla raccolta delle olive con la spiegazione di tutte le fasi del ciclo dell'olivo a cura della titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico dell'azienda.

"Brindisi tra gli uliveti" con il nostro **"Oro Spumante"** e il nostro **"Vela Vento Vulcano"** Irpinia Rosato, accompagnato dallo spuntino campestre. Saranno degustati tre oli di oliva locali, tra cui il nostro olio di **oliva extravergine "I Tre Colli"**.

Pranzo*

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

"Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina DOC 2024
"Terra del Varo" Irpinia Aglianico Doc 2022
"Opera Mia" Taurasi Docg 2017
"Cerri Merry" Vino aromatizzato

Pomeriggio

16:00 Sarà possibile fare la Visita guidata in cantina con spiegazione del processo di vinificazione e affinamento.

16:30 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.
Sono benvenuti gli animali di piccola taglia

*Il menu comprende antipasto, primo, secondo e dessert. Cambierà ogni mese rispetto alla stagione.

WORLD'S BEST VINEYARDS 2024 – BEST ITALIAN VINEYARD – 14° IN THE WORLD

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

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)

La Veduta
Ristorante Enogastronomico 360°

PER INFO E PRENOTAZIONI
Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: visite@tenutacavalierpepe.it
Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca, Avellino