

Un giorno in VENDEMMIA

dal 21 agosto al 18 ottobre 2026
Dal Venerdì 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 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.



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 2023

"Opera Mia" Taurasi Docg 2017

"Cerri Merry" Vino aromatizzato



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.

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.



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: visite@tenutacavalierpepe.it

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

