

# La Raccolta delle OLIVE

dal 23 ottobre al 15 novembre 2026  
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 uliveti 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 2023

**"Opera Mia"** Taurasi Docg 2019

**"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.



**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: [visite@tenutacavalierpepe.it](mailto:visite@tenutacavalierpepe.it)

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

