

Una Sera in **IRPINIA** Passeggiando e Degustando

Programma

15:00 -18:00 Arrivo in cantina. Visita guidata in cantina con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento. Brindisi con Oro Spumante. Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.

Seguirà la degustazione con **tagliere di formaggi e salumi tipici.**

La **degustazione** prevede l'assaggio dei seguenti vini:

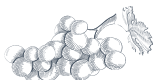
"**Bianco di Bellona**" Irpinia Coda di Volpe doc;

"**Refiano**" Fiano di Avellino docg;

"**Nestor**" Greco di Tufo docg;

"**Terra del Varo**" Irpinia Aglianico doc;

"**Opera Mia**" Taurasi docg.



CENA DEGUSTAZIONE

20:00 Cena presso il Ristorante "La Veduta" con menu contadino composto da primo, secondo e dolce.

Degustazione dei nostri vini:

"**Vigna Santa Vara**" Irpinia Falanghina DOC 2024

"**Santo Stefano**" Irpinia Campi Taurasini DOC 2020

"**Cerri Merry**" Vino aromatizzato

***Il menu cambierà ogni mese rispetto alla stagione.**



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!



Intera serata con visita, degustazione e cena:

Adulto 70 euro

Ragazzo 50 euro (menu adulto senza vino)

Bambino 30 euro (menu con primo, secondo e dessert)

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: visite@tenutacavalierpepe.it

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

