



Cantine Aperte a Natale®

Un brindisi per le feste!

5 dicembre 2026

L'affinamento dell'aglianico nei grandi volumi

Programma

11:00 Vi accoglieremo in cantina con assaggi di panettoni made in Campania e caffè.

11:15 Visita in cantina con spiegazione del processo di vinificazione e visita nella barricaia, sorseggiando nostro spumante Rosato "Or'osé".

11:30 Degustazione guidata dedicata ai vini rossi affinati nei "Grandi Volumi" Magnum e Jeroboam di:

Terra del Varo - Irpinia Aglianico DOC 2022

Santo Stefano - Irpinia Campi Taurasini DOC 2020

Opera Mia - Taurasi DOCG 2017

La Loggia del Cavaliere - Taurasi Riserva DOCG 2016

In accompagnamento: un tagliere con formaggi, salumi e rustici tipici Irpini.

A seguire:

Chicco d'Oro passito Campania IGT in abbinamento con lo speciale Pan di Bufala con cioccolato ruby e karkade di Anna Chiavazzo.

Cerri Merry Vino Aromatizzato alle Amarene servito in abbinamento con Il Torrone dell'azienda agricola Dolciterre.

13:30 Fine delle attività.

Costo delle attività mattutine

Adulto 35 euro

Bambino 15 euro

PRANZO DEGUSTAZIONE*

Previa prenotazione, è possibile partecipare al pranzo al ristorante **La Veduta**.

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.



Degustazione e pranzo

Adulto 80 euro

Bambino 35 euro

(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

