TENUTA CAVALIER PEPE

Un giorno in IRPINIA



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.

11:30 Cominceremo il tour **con la visita guidata in vigna** durante la quale la titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico illustrerà le caratteristiche del nostro territorio e spiegherà le fasi fenologiche della vite. **Segue la visita guidata in cantina** con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento. **Brindisi con Oro Spumante** e rustici. **Passeggeremo** tra i vigneti e gli oliveti secolari e arriveremo sul crinale della collina per il pranzo degustazione.



PRANZO DEGUSTAZIONE

13:00 Pranzo presso il ristorante La Veduta con "Menu Contadino", composto da antipasto, primo, secondo e dolce. Degustazione dei nostri vini:

"Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina Doc Selezione 2025
"Terra del Varo" Irpinia Aglianico Doc 2024
"Opera Mia" Taurasi Docg 2019
"Cerri Merry" Vino aromatizzato del Cavaliere

Il menu cambierà ogni mese rispetto alla stagione.



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

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 70 euro
Ragazzo 50 euro (menu adulto senza vino)
Bambino 30 euro (antipasto, pasta al pomodoro, cotolette e patatine, dessert)

La Veduta
Ristorante Enogastronomico 360°

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3351649106 - E-mail: visite@tenutacavalierpepe.it
Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca, Avellino