TENUTA CAVALIER PEPE

Una Sera in IRPINIA

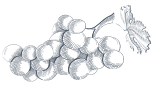
Passeggiando e Degustando



Programma

15:00 -17:00 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 2025
"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!

WORLD'S BEST VINEYARDS 2024 – BEST ITALIAN VINEYARD - 14° IN THE WORLD

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

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)

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