

Tenuta Cavalier Pepe; \"Cantine aperte in Vendemmia\", impagabile esperienza

Comunicato - 08/09/2016 - Sant'Angelo all'Esca - www.cinquerighe.it

Impagabile esperienza ` la Vendemmia da vivere anche quest'anno presso l'azienda Tenuta Cavalier Pepe a Sant'Angelo all'Esca in Irpinia, dove dal 10 Settembre al 30 Ottobre per “Cantine aperte in Vendemmia” tra gli eventi del Movimento Turismo del Vino, ` possibile provare dal vivo l'antico rito della pigiatura con i piedi e degustare i vini prestigiosi del territorio vinicolo più importante e riconosciuto della Campania. Un appuntamento importante per la Tenuta, a cui partecipano tutti, dalla produttrice Milena Pepe a ogni figura professionale dell'azienda, presentando e sottolineando come ogni momento della lavorazione ` fondamentale ed importante per il buon risultato finale. Il programma prevede: al mattino ritrovo dei partecipanti in cantina, “Accoglienza” con caff` e torta. “Vestizione” e partenza per i vigneti, dove si potr` assistere e/o partecipare alla vendemmia, con la spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite e la degustazione delle uve con la titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico dell'azienda. "Pigiatura con i piedi" proprio come si faceva anticamente nei tini di legno. Segue “Degustazione guidata” in cantina dei vini doc e docg e poi il pranzo con “Menù Contadino” presso il ristorante “La Collina” (con possibilit` di scegliere tra vari menu su richiesta, oltre ai menu per bambini e per particolari esigenze alimentari). Nel pomeriggio “Visita in cantina” con spiegazione del processo di vinificazione e degustazione del mosto in fermentazione. Previa prenotazione ` possibile anche visitare il Centro Storico ed il Castello di Taurasi o il parco Archeologico di Mirabella Eclano o il Museo della Civilt` Contadina di Luogosano. Il parcheggio auto ` gratuito e nei fine settimana speciali offerte sono dedicate all'acquisto dei vini in cantina. Per info e Prenotazioni: Tel: 082773766; Cell: 3493172480, www.tenutacavalierpepe.it eventi@tenutacavalierpepe.it,

Tenuta Cavalier Pepe ` fiore all'occhiello per la Campania, con la sua produzione di 250 mila bottiglie di vino, esportate in diversi mercati (in Europa: Danimarca, Norvegia, Olanda, Germania, Francia, Belgio; in Asia: Cina, Giappone e negli Stati Uniti e Canada) nonché per le caratteristiche uniche e sofisticate in una superficie vitata attuale ` di 50 ettari, e la produzione passata dalle 5 etichette, della prima vendemmia alle 14 prodotte oggi. Vini rossi, bianchi, vino passito, spumante e olio d'oliva, con un punto vendita aziendale, aperto tutti i giorni. Su prenotazione, ` sempre possibile (in tutto l'anno) una visita guidata nei vigneti e nei diversi ambienti della cantina che si conclude con una degustazione degli ottimi prodotti. Le etichette più importanti sono “Opera mia” - Taurasi Docg, “Refiano” - Fiano di

Avellino Docg, “Nestor” - Greco di Tufo Docg, “Bianco di Bellona “- Irpinia Coda di volpe Doc, e “La loggia del cavaliere “ - Taurasi Riserva Docg. Tenuta Cavalier Pepe inoltre propone anche soggiorni presso l’azienda, residence e bed& breakfast convenzionati e crea pacchetti per weekend da trascorrere nella lussureggiante Irpinia.

Comunicato - 08/09/2016 - Sant\Angelo all'Esca - www.cinquerighe.it