

## **Tenuta Cavalier Pepe; Il "post-vendemmia", dal napoletano a Montevergine**

*Comunicato - 24/10/2016 - Avellino - www.cinquerighe.it*

Fine Ottobre ricco di appuntamenti per l'azienda Tenuta Cavalier Pepe, che ha appena terminato la vendemmia, ma che riparte con rinnovato vigore, per raccontare e far degustare i suoi vini in piú occasioni di svago o formazione, ma sempre dedicate ad un pubblico esperto ed esigente, che sceglie solo vini di qualità. Il 26 ottobre Tenuta Cavalier Pepe partecipa a Food & Wine Tour d'élite, un originale percorso gastronomico che coinvolge ristoranti ed aziende vinicole d'eccezione, per degustare i vini della Tenuta, ed in particolare: "Oro Spumante" Vino Spumante di qualità, "Bianco di Bellona" Irpinia Coda di Volpe DOC, "Brancato" Fiano di Avellino DOCG e "Opera Mia" Taurasi DOCG, l'appuntamento è al Ristorante La Casa di Ninetta, in Via Niccolò Tommaseo, 11/12 Napoli (per info Tel. 081 7647573). Altro appuntamento gourmet da non perdere, al quale partecipa Tenuta Cavalier Pepe, è a Pomigliano d'Arco, dove il 27 Ottobre dalle ore 21 inaugura Il Companatico, Food Wine Beer, in via Felice Cavallotti 34 (piazza Mercato) una accattivante salumeria in un locale, dove gustare prodotti particolari con salumi e formaggi nostrani e naturalmente bere il meglio. Ma il 28 Ottobre che si presenta come il giorno piú denso di appuntamenti, infatti la Tenuta Cavalier Pepe sarà ospite del Ristorante Parthenos di Montevergine per una degustazione dei suoi vini. In ultimo, ma non per importanza, sarà testimonial con la partecipazione di Milena Pepe ad Eccellenze Campane in Via Brin a Napoli alle ore 19.30, per la serata di presentazione dei prestigiosi Corsi di AccademiaVino, e rilasciano la certificazione internazionale WSET (Wine & Spirit Education Trust). I corsi infatti, con certificazione WSET - Wine & Spirit Education Trust e che inizieranno Sabato 29 Ottobre, portano finalmente anche a Napoli la possibilità di conseguire le uniche qualifiche professionali riconosciute in ambito internazionale. Da Londra a New York come da Dubai a Pechino, un certificato WSET è la voce piú importante sul curriculum di chi si propone per un lavoro nell'ospitalità, ristorazione o nel commercio internazionale del vino.

*Comunicato - 24/10/2016 - Avellino - www.cinquerighe.it*