



Tenuta Cavalier Pepe; Non solo VINO ma anche OLIO Cantine aperte a San Martino



Anche a Novembre, tutti i Venerdì, Sabato e Domenica, alla Tenuta Cavalier Pepe è possibile trascorrere giornate in pieno relax degustando e passeggiando, per godere dei profumi, dei sapori, dei colori e dei paesaggi autunnali unici dell'Irpinia. L'occasione è quella di Cantine Aperte a San Martino. Il programma messo a punto dallo staff aziendale, nel rispetto delle normative vigenti, consente di trascorrere in serenità una giornata tra vino e olio, le due principali eccellenze del territorio. Alle 11.00 è previsto l'arrivo degli ospiti. All'ingresso della cantina sarà dato loro il benvenuto e consegnato uno zainetto personale esclusivo per la colazione. L'itinerario avrà inizio con una visita guidata in cantina con spiegazione del processo di vinificazione e affinamento. Novità della giornata sarà la successiva escursione tra gli uliveti secolari e le varietà di ulivi autoctoni irpini di maggior pregio, quali la Ravece, la Marinese e l'Ogliarola Avellinese della Tenuta Cavalier Pepe. Sarà l'occasione per assistere o partecipare alla suggestiva raccolta delle olive, accompagnata dalla spiegazione dettagliata

di tutte le fasi del ciclo dell'ulivo, a cura della titolare **Milena Pepe** o del personale tecnico dell'azienda.

Giunti sul crinale della collina, sarà il momento del “Brindisi tra gli uliveti” con “Oro Spumante” accompagnato da uno spuntino campestre a base di pane e olio. Si potranno degustare tre oli di oliva locali, tra cui l'olio extravergine “I Tre Colli” appena molito e prodotto dalla Tenuta.

L'arrivo al Ristorante “La Veduta” è previsto per le 13.00 per l'aperitivo ed il pranzo servito a tavola, in veranda, con “Menu contadino” e degustazione dei vini DOC e DOCG: **“Vela Vento Vulcano” Irpinia Rosato DOC 2020, “Bianco di Bellona” Irpinia Coda di Volpe DOC 2020, “Grancare” Greco di Tufo Riserva DOCG 2018, “Terra del Varo” Irpinia Aglianico DOC 2017, “Opera Mia” Taurasi DOCG 2014 e il Vino aromatizzato “Cerri Merry”.**

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari su preventiva richiesta. Sempre per i bambini, durante il pranzo è possibile partecipare ad un laboratorio educativo e ad una degustazione alla cieca di marmellate. Tutte le attività della giornata termineranno verso le ore 16:00. Per raggiungere l'azienda si consiglia di percorrere l'autostrada A16 Napoli-Bari, uscire al casello autostradale Benevento-Castel del Lago, proseguire in direzione Taurasi e poi per Luogosano. La Tenuta Cavalier Pepe è in Via Santa Vara, Sant'Angelo All'Esca, Avellino.

Per Info e Prenotazioni: Tel: 082773766; via e-mail o WhatsApp Cell: 3493172480; e-mail: visite@tenutacavalierpepe.it. Scrivendo su WhatsApp, è possibile ricevere la posizione della cantina.