

# La Raccolta delle OLIVE

dal 27 ottobre al 17 novembre  
e il 1° novembre 2024



## Programma

**11:00 Arrivo in cantina.** Vi **accoglieremo** con uno zainetto personale esclusivo per la colazione. Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.

**11:15 Cominceremo** il tour con l'illustrazione del nostro territorio e la spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite con la titolare Milena Pepe e/o con il personale tecnico dell'azienda.

**Passaggeremo** tra gli uliveti secolari e le più importanti varietà di olivo autoctone irpine come la Ravece, la Marinese e l'Ogliarola Avellinese della Tenuta Cavalier Pepe.

**Arriveremo sul crinale** della collina dove si potrà assistere e/o partecipare alla raccolta delle olive con la spiegazione di tutte le fasi del ciclo dell'olivo a cura della titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico dell'azienda.

**"Brindisi tra gli uliveti"** con il nostro **"Oro Spumante"** e il nostro **"Vela Vento Vulcano"** Irpinia Rosato, accompagnato dallo spuntino campestre. Saranno degustati tre oli di oliva locali, tra cui il nostro olio di **oliva extravergine "I Tre Colli"**.

**13:00 Pranzo presso il ristorante La Veduta con "Menu Contadino" e degustazione dei nostri vini:**

**"Vigna Santa Vara"** Irpinia Falanghina DOC 2021

**"Brancato"** Fiano di Avellino Riserva DOCG 2022

**"Terra del Varo"** Irpinia Aglianico DOC 2019

**"Opera Mia"** Taurasi DOCG 2016

**"Cerri Merry"** Vino Aromatizzato del Cavaliere

## MENÙ CONTADINO DI NOVEMBRE\*

### Antipasto

Selezione di Salumi e Formaggi Irpini, Cremoso di Patate e Porcini, Zuppa di Fagioli e Castagne, Cipolla Ramata di Montoro in Agrodolce. In abbinamento il nostro olio extravergine "I Tre Colli".

### Primo Piatto

Trotie con Carciofi, Salsiccia e Nocciole.

### Secondo Piatto

Vitello Cotto a Bassa Temperatura con Salsa all'Aglianico.  
Patate al Forno.

### Dessert

Cassatina Irpina.

### Pomeriggio

**16:00** Sarà possibile fare la Visita guidata in cantina con spiegazione del processo di vinificazione e affinamento.

**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.

Benvenuti ad animali di piccola taglia!

\*Il menu cambierà ogni mese rispetto alla stagione.



**Intera giornata con colazione, visite, aperitivo e pranzo degustazione:**

Adulto 80 euro

Ragazzo 60 euro (menu adulto senza vino)

Bambino 40 euro (antipasto, pasta al pomodoro, cotolette e patatine, dessert)

**PER INFO E PRENOTAZIONI**

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: [ufficio@tenutacavalierpepe.it](mailto:ufficio@tenutacavalierpepe.it)

Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca, Avellino

