



MOVIMENTO TURISMO VINO CAMPANIA



Abbiamo organizzato 5 giornate, tutte ambientate nella tenuta Mastroberardino di [#Mirabellaeclano](#), tra le vigne di [#aglianico](#) e [#falanghina](#) nella splendida cornice del [Radici Resort](#).

Ecco le date:

- SABATO 25 Settembre
- DOMENICA 10 Ottobre
- SABATO 16 Ottobre
- SABATO 23 Ottobre
- SABATO 30 Ottobre

Ecco il programma di ciascuna giornata:

Ore 10.00: arrivo nella tenuta Mastroberardino di Mirabella Eclano, accoglienza e welcome coffee

Ore 10.30: accesso guidato alle vigne durante le attività di vendemmia

Ore 11:00: visita guidata ai luoghi più suggestivi della tenuta, con illustrazione del ciclo della vite e delle attività in vigna

Ore 12:00: partecipazione alla “caccia al tesoro sensoriale”

Ore 13:00: pranzo, con degustazione (riservata agli adulti) dei vini di casa Mastroberardino realizzati con le uve della tenuta: Morabianca Irpinia Falanghina DOC e Redimore Irpinia Aglianico DOC.

Costi:

Euro 45,00 (menu adulti)

Euro 25,00 (menu bambini).

È richiesta la prenotazione.

Tutte le attività si svolgeranno nel rispetto della normativa pro tempore vigente relativa alla prevenzione COVID-19.

A tutti i partecipanti sarà dunque richiesta l'esibizione del certificato verde (GREEN PASS).



Benvenuta Vendemmia **dal 21 agosto al 24 ottobre 2021**

Siamo lieti di ospitare tutti gli Amici della Tenuta durante la nostra vendemmia, uno dei periodi cruciali per un'azienda vitivinicola.

Programma:

Arrivo verso le ore 10.45: vi accoglieremo presso la cantina con uno zainetto personale esclusivo per la colazione.

“Vestizione” e partenza per i vigneti alle ore 11.00, dove si potrà **assistere e/o partecipare alla vendemmia**, ricevere la spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite e partecipare alla degustazione delle uve con la titolare Milena Pepe e/o con il personale tecnico dell'azienda.

Passeggiata: tra vigneti e oliveti secolari; illustrazione del nostro territorio.

Arrivo sul crinale della collina per la "**Pigiatura con i piedi**" nei tini di legno, come si faceva anticamente. (da confermare in funzione delle misure di contrasto anti-covid)

“Brindisi in vigna” con il nostro “Oro Spumante” e il nostro rosato DOC “Vela Vento Vulcano” accompagnati da rustico tipico irpino.

Pranzo “Menu Contadino” con degustazione di vini alle 13.00 nella Veranda o nella Sala Grande con 5 vini DOC e DOCG:

- “Vigna Santa Vara” Irpinia Falanghina DOC 2019
- “Brancato” Fiano di Avellino Riserva DOCG 2018
- “Terra del Varo” Irpinia Aglianico DOC 2017
- “Opera Mia” Taurasi DOCG 2014
- “Cerri Merry” Vino aromatizzato

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari.

Durante il pranzo, su richiesta, i bambini possono partecipare a un laboratorio educativo e a una degustazione alla cieca di marmellate. Inoltre, la struttura dispone di **un'area di gioco all'aperto per bambini**.

Nel pomeriggio è possibile fare **una visita guidata in cantina** con spiegazione del processo di vinificazione e degustazione del mosto in fermentazione. (da confermare in funzione delle misure di contrasto anti-covid)

Le attività termineranno intorno alle 16.30

Il costo per l'intera giornata con colazione, visite, aperitivo e pranzo degustazione:

- 55 euro per adulto
- 45 euro per ragazzi sotto 18 anni (menu adulto senza vino)

Per i bambini esistono 2 opzioni per la giornata intera:

- 35 euro per ognuno con il menu completo
- 25 euro per ognuno con a pranzo: pasta e dessert

Informazioni sui servizi e sul protocollo di sicurezza da rispettare durante la giornata:

- **Prima dell'arrivo:** prenotazione con invio del nome, cognome, indirizzo di residenza e numero di telefono (obbligatorio).
- **All'arrivo presso la cantina avverrà:**
 - Monitoraggio della temperatura corporea, mascherine da indossare obbligatoriamente all'interno e all'esterno dei locali quando non si è seduti.
 - Controllo del Green Pass o del tampone negativo fatto 48 ore prima dell'arrivo in azienda.
 - Pagamento della giornata in contanti o carta di credito all'eccezione di American Express.
 - **Colazione, servita nell'area esterna, allestita con gazebo, tavoli e panche posizionate nel rispetto delle distanze di sicurezza vigenti.**
- Ogni partecipante **riceverà il suo zaino personale**, contenente un succo di frutta, una bottiglia di acqua e un cornetto dolce per i bambini o uno snack salato per gli adulti.
- **Ogni famiglia avrà il proprio tavolo per la colazione, l'aperitivo e il pranzo per un massimo di 4 persone a tavolo, fino a 6 per conviventi, oltre ai bambini. La colazione e l'aperitivo sono all'aperto, mentre il pranzo è servito in veranda, con porte scorrevoli aperte.**
- Ogni famiglia avrà il suo TINO per la Pigiatura.
- All'entrata di ogni locale è installato un distributore con erogazione di prodotto **sanificante e igienizzante** per le mani.
- **Il personale della Tenuta sarà munito di mascherine e rispetterà tutte le norme di sicurezza.**

- Sono organizzate le attività
**all'aria aperta o nella
con tavoli separati e sedute distanziate.**

di Visite e Degustazioni
spaziosa veranda aperta

- **Gli ambienti e gli arredi saranno sanificati ad ogni utilizzo** nel pieno rispetto della normativa anti-contagio Covid 19

- **Si consiglia d'indossare un abbigliamento sportivo e/o casual e scarpe comode.**

- **A seguito delle misure di sicurezza Anti-covid, sono confermate le visite all'interno della Cantina.**

**Accettiamo animali di taglia piccola e media.
Parcheggio auto gratuito.**

Durante tutto l'anno presso la Tenuta è possibile fare Passeggiate tra Vigneti e Oliveti, Degustazioni e altre Attività Enogastronomiche.

Le Visite Guidate e le degustazioni sono disponibili su prenotazione. La cantina è aperta dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00 ed il sabato e la domenica dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00.

Percorso consigliato per raggiungerci:

l'itinerario consigliato è percorrere l'autostrada A16 Napoli-Bari, uscire al casello autostradale Benevento-Castel del Lago, proseguire in direzione Taurasi e poi per Luogosano.

Coordinate: 40 59 43 296 N - 14 59 33 066 E

Cantina: Via Santa Vara, 83050 Sant'Angelo All'Esca, Avellino - Italia

Si resta a disposizione per qualsiasi ulteriore informazioni e per prenotazioni via e-mail o WhatsApp al 3493172480. Scrivendo su WhatsApp, è possibile ricevere la posizione della cantina.

Cordiali Saluti

Milena Pepe

Vi aspettiamo,

www.tenutacavalierpepe.it

Via Francesco De Santis, SNC 83050 Sant'Angelo all'Esca (Av)

Per Info e Prenotazioni: Tel: 082773766; Cell: 3493172480; e-mail: visite@tenutacavalierpepe.it



Menu Contadino Agosto 2021

Aperitivo Servito a Tavola

Degustazione dei Vini della Tenuta

"Vela Vento Vulcano" Irpinia Rosato Doc 2020

"Vigna Santa Vira" Irpinia Falanghina DOP 2019

"Brancato" Fiano di Avellino Riserva Docg 2018

"Terra del Faro" Irpinia Aglianico DOP 2016

"Opera Mia" Taurasi Docg 2014

Vino aromatizzato "Ferri Merry"

Antipasto

Selezione di Salumi e Formaggi DOP

Crema di patate e porcini

Fiore di Zucca con Gaciovallo al Profumo di Basilico

Involto di Asparagi e Speck

In abbinamento nostro olio extravergine "I Tre Colli"

Primo

Fillette di Gragnano con Ragout di Melanzane e Guanciale Croccante

Secondo Piatto

Fagottini di Vitellino con Fonduta di Burrata

Patate Novelle

Frutta

Macedonia di Frutta di Stagione

Dolce

Crumble di fragole

