



**WEEKEND in VENDEMMIA
ALLA TENUTA CAVALIER PEPE**

23 SETTEMBRE – fino a INIZIO NOVEMBRE 2011

Da venerdì 23 settembre parte “**i weekend in vendemmia**” organizzati alla Tenuta del Cavalier Pepe a Sant’Angelo all’Esca nel cuore dell’Irpinia. Le uve sono in progressiva maturazione, si partirà dalla coda di volpe per arrivare al tardivo aglianico in novembre. Un affascinante **percorso tra 40 ettari di vigneto e 5 di oliveto** (possibile assistere alla raccolta delle olive da metà ottobre)

I PACCHETTI E PROGRAMMA

FORMULA WEEK END DUE NOTTI PENSIONE COMPLETA:

Venerdì:

Arrivo in azienda nel fine pomeriggio, sistemazione in camera doppia in agriturismo, aperitivo di benvenuto e **cena** presso il ristorante enogastronomico della Tenuta, La Collina.

Sabato:

Mattina: Colazione in agriturismo, ritrovo dei partecipanti per la **vendemmia**, “vestizione” e partenza per i vigneti, dove si potrà assistere e/o partecipare alla vendemmia, con la spiegazione di tutte le fasi e la degustazione dell’uva con la titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico dell’azienda.

Pranzo: pic-nic in vigna con prodotti tipici dell’Irpinia, vini della Tenuta

Nel pomeriggio: visita in cantina con spiegazione del processo di vinificazione

Cena: presso il ristorante La Collina

Domenica mattina:

Visita al centro storico ed al **Castello di Taurasi**

Pranzo Gourmet con **menù degustazione** di 5 portate e 4 vini in abbinamento presso il ristorante La Collina.

FORMULA UN GIORNO & 1 notte IN IRPINIA PENSIONE COMPLETA

Mattina: ritrovo dei partecipanti in cantina.

Vendemmia, “vestizione” e partenza per i vigneti, dove si potrà assistere e/o partecipare alla vendemmia, con la spiegazione di tutte le fasi e la degustazione dell’uva con la titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico dell’azienda.

Pranzo: pic-nic in vigna con prodotti tipici dell’Irpinia, vini della Tenuta

Pomeriggio: Visita alla cantina con spiegazione dei processi di vinificazione.

Cena: Gourmet con **menù degustazione** di cinque portate e quattro vini in abbinamento presso il ristorante La Collina.

Pernottamento con piccola colazione al Bed and Breakfast della Tenuta

FORMULA UN GIORNO IN IRPINIA

Mattina: ritrovo dei partecipanti in cantina.

Vendemmia, “vestizione” e partenza per i vigneti, dove si potrà assistere e/o partecipare alla vendemmia,

con la spiegazione di tutte le fasi e la degustazione dell'uva con la titolare Milena Pepe e/o il personale tecnico dell'azienda.

Pranzo: pic-nic in vigna con prodotti tipici dell'Irpinia, con degustazione dei vini della Tenuta

Pomeriggio: Visita alla cantina con spiegazione dei processi di vinificazione.

LE QUOTE A PERSONA per pacchetto

FORMULA 2 NOTTI

€ 160,00 per adulti e ragazzi che mangiano menu completo
€ 90 per bambini che mangiano il menu bambino

FORMULA UN GIORNO & 1 notte IN IRPINIA

€ 105,00 per adulti e ragazzi che mangiano menu completo
€ 55,00 per bambini con menu bambini

FORMULA UN GIORNO IN IRPINIA

€ 40,00 per adulti
€ 20,00 per bambini

Parcheggio auto gratuito - Offerte week-end per acquisto vini in cantina

INFO E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ALMENO CON 5 GG LAVORATIVI D' ANTICIPO al:

info@tenutacavalierpepe.it

Tel: 0827 73766 – Cell: 349 3172480

NB. I week-end con saranno organizzati al raggiungimento di almeno 6 partecipanti.

TENUTA CAVALIER PEPE

www.tenutacavalierpepe.it

Via Santa Vara

83050 Sant'Angelo all'Esca

Tel: 082773766

Fax: 082778163

Cell: 3493172480

La cantina è aperta per le visite giornaliere dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 17,00 ed il sabato e domenica dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 17,00.