



La Raccolta delle OLIVE

dal 24 ottobre al 16 novembre 2025
Venerdì, sabato e domenica



Programma

11:00 Arrivo in cantina. Vi accoglieremo per la colazione con succhi e prodotti da forno. 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.

Passeggeremo 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 "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".

Pranzo*

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

"Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina DOC 2024

"Terra del Vero" Irpinia Aglianico Doc 2022

"Opera Mia" Taurasi Docg 2017

"Ceri Merry" Vino aromatizzato

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. Sono benvenuti gli animali di piccola taglia.

*Il menu comprende antipasto, primo, secondo e dessert. 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: visite@tenutacavalierpepe.it

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

