



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

Movimento  Turismo
del Vino

SETTEMBRE e OTTOBRE 2020

#CantineAperteVendemmia

con il patrocinio di



26 settembre
3, 10, 17 e 24 Ottobre
L'uva chiama a raccolta.



www.movimentoturismovino.it

Mastroberardino 1878

Ore 10.00: arrivo nella tenuta Mastroberardino di Mirabella Eclano, accoglienza con 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 durante l'anno

Ore 12:00: la vendemmia dei ragazzi con la "caccia al tesoro sensoriale"

Ore 13:00: pranzo in vigna, con degustazione (riservata agli adulti) dei vini provenienti dalla tenuta: Morabianca Irpinia Falanghina DOC e Redimore Irpinia Aglianico DOC.

The
VENDEMMIA
EXPERIENCE

**INFO E PRENOTAZIONI: 0825.431293 -
340.7390671 - info@radiciresort.com**



Solo nelle cantine
che espongono
questo simbolo.

Diffidate dalle imitazioni!

RADICI
RESORT

Morabianca



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

Movimento  Turismo
del Vino

SETTEMBRE OTTOBRE 2020

#CantineAperteVendemmia

con il patrocinio di



L'uva chiama a raccolta.



www.movimentoturismovino.it

DAL 22 AGOSTO AL 25 OTTOBRE 2020



Programma

ore 10.30-10.45 - Arrivo: ci incontriamo presso la Tenuta per l'accoglienza con uno zainetto personale per la colazione. **ore 11.00 - Vestizione e partenza per i vigneti,** dove si potrà **assistere e/o partecipare alla vendemmia** con la spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite e la degustazione delle uve con la titolare Milena Pepe e/o 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 dei prossimi mesi).

Brindisi in vigna con il nostro Oro Spumante e il nostro rosato Vela Vento Vulcano accompagnati da rustici tipici irpini.

ore 13.00 - Pranzo Menu Contadino nella Veranda o nella Sala Grande con degustazione di 5 vini doc e docg:

- **Santa Vara** - Selezione Irpinia Falanghina doc;
- **Brancato** - Selezione di Fiano di Avellino docg;
- **Terra del Varo** - Irpinia Aglianico doc;
- **Opera Mia** - Taurasi docg;
- **Cerri Merry.**

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 è attrezzata di un'area per bambini.

Nel pomeriggio è possibile fare una **visita guidata in cantina** con spiegazione del processo di **vinificazione e degustazione del mosto** in fermentazione. **Le attività termineranno intorno alle 16.30.**



COSTO:
50 EURO / adulti
30 EURO / bambini

TENUTA CAVALIER PEPE
Via Santa Vara, snc
83050 Sant'Angelo all'Esca
Avellino

PER INFO E
PRENOTAZIONI
Tel. 0827 73766 / 3493172480
eventi@tenutacavalierpepe.it
info@tenutacavalierpepe.it

