ITALIA, ABRUZZO

Emidio Pepe

EMIDIO PEPE / TORANO NUOVO

ANNO DI FONDAZIONE: 1964
ETTARI COLTIVATI: 15
VITIGNI COLTIVATI: Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Montepulciano
Bottiglie prodotte: 90.000

"Ma tu lo sapevi già di fare uno dei migliori rossi del mondo?"

"Sì, io sono partito proprio con questa idea." (dal libro "Manteniamoci Giovani" di S.Sangiorgi)

L'arte del vino nella famiglia Pepe è stata tramandata da 4 generazioni. Quando si pensa all'Abruzzo, impossibile non pensare al grande narratore della storia del vino di questa regione: Emidio Pepe. Torano Nuovo è lo scenario di fondo dove da fine '800 si iniziano a gettare le basi di questo magnifico racconto, che successivamente, con Emidio, nel 1964, prese forma con la fondazione della sua azienda. Oggi sono le figlie Daniela e Sofia, con le nipoti Chiara ed Elisa a continuarne la trama, in cui il fil rouge è sempre dettato dal grande fondatore. Mari e monti fanno da cornice, donando un clima di perfetto equilibrio tra la sapidità marina e la freschezza montana, che danno come risultato un ideale bilanciamento alle uve tra zucchero e acidità.

Quindici ettari di vigneti costituiti da viti di Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo, con una piccola parte di giovani vigne di Pecorino, sono i vitigni simbolo della regione, che Emidio ha lavorato per più di 50 anni portando avanti come principi cardine del suo metodo produttivo autenticità e rispetto della vigna e del vino. In vigna, gli interventi sono al minimo indispensabile per mezzo di pratiche biologiche e biodinamiche grazie a preparati degli stessi, letame, zolfo e rame. In cantina, la filosofia non si discosta, la chimica non è ben accetta. Il suolo argilloso- calcareo dona alle viti un frutto che non ha bisogno di aggiunte o ritocchi. Tutti i processi avvengono nel totale rispetto delle tradizioni, dalla raccolta a mano alla pigiatura con i piedi fino all'imbottigliamento senza filtrazione. La fermentazione è effettuata in vasche di cemento con i lieviti spontanei senza aggiunta di anidride solforosa e poi affinato in bottiglia per 5,10, 20 anni.

Dal più selvatico Montepulciano 2007 all' equilibrato e perfetto 2010 fino ad arrivare al più giovane ma ricco 2014, si riesce a celebrare la bellezza e veridicità di questo vitigno. La freschezza della nuova generazione unita alle tradizioni della vecchia, sono oggi il connubio perfetto per guardare al futuro e una garanzia per chi compra a continuare ad assistere all'apertura di vecchie annate e al re-imbottigliamento istantaneo, per assicurare una maggiore qualità al vino.

VINI DI QUESTO PRODUTTORE

EMIDIO PEPE
Trebbiano d□Abruzzo

EMIDIO PEPE
Pecorino

EMIDIO PEPE
Cerasuolo d'Abruzzo

EMIDIO PEPE
Montepulciano d'Abruzzo

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it