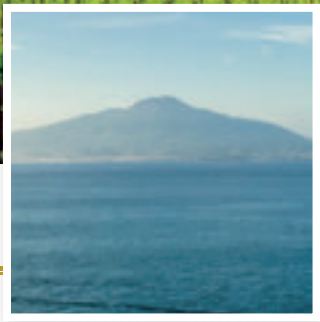




TENUTA
CAVALIER PEPE

Azienda Vitivinicola Irpina in Campania



CAMPANIA

Sin dai tempi più antichi la Campania è rinomata per la produzione di vini di eccellente qualità, come: il Falerno, il Greco, il Faustiniano ed il Caleno, considerati i “Vini degli Imperatori” e decantati dai più grandi scrittori classici: Cicerone, Plinio, Marziale, Tibullo.

La produzione del vino trova proprio in questa regione la sua area di elezione, grazie alle caratteristiche del territorio, alle tecniche di coltivazione e a quelle di vinificazione.

Attualmente, sono prodotti in Campania 21 vini a Denominazione di Origine Controllata, tra cui spiccano le tre **DOCG irpine: Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi**. La Campania è la quinta regione in Italia per numero di DOCG.



IRPINIA

L'Irpinia è da sempre stata una terra ricca di vigneti, questo si deve anche alla configurazione del territorio diviso dalla dorsale appenninica in due versanti: quello tirrenico e quello adriatico. Per questo motivo l'Irpinia presenta caratteristiche pedoclimatiche uniche, che per quanto possano variare da zona a zona, conferiscono ai vitigni e alle loro produzioni, grande prestigio.

L'Aglianico, il Fiano e il Greco, sono le varietà tradizionali più rappresentative in questa zona e costituiscono la base produttiva dei tre grandi vini DOCG irpini: il **Taurasi**, grande rosso da invecchiamento, il **Fiano di Avellino** ed il **Greco di Tufo**, due vini bianchi dalla “stoffa” inconfondibile. Si tratta di tre produzioni enologiche di grandissima qualità, tra le **migliori DOCG italiane**.

L'areale di produzione dell'Aglianico coincide principalmente con le colline che fiancheggiano il fiume Calore, mentre il Fiano ed il Greco vengono coltivati sulle alture a ridosso del fiume Sabato.



In Irpinia è coltivato un altro vitigno autoctono, da tempi antichi: la Coda di Volpe! Fino agli inizi degli anni '80, utilizzato esclusivamente come uva da taglio per i vini: Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, ma che oggi vede nella versione, “in purezza”, la sua massima espressione, costituendo il vino Irpinia Coda di Volpe DOC.





LA FAMIGLIA PEPE

La famiglia Pepe è un'antica famiglia irpina, che da intere generazioni è impegnata con dedizione nella produzione dei propri vini, commercializzati in tutta Italia e all'estero. Seguendo il proprio intuito e spinto dall'amore per la sua terra, l'imprenditore Angelo Pepe ha lavorato per disegnare il futuro della sua famiglia, creando la Tenuta Cavalier Pepe, un complesso costituito da: cantina, azienda agraria, ristorante ed appartamenti immersi nel verde, che rappresentano nella loro totalità, elementi certi di un sistema produttivo e turistico di straordinaria qualità.



Il valore e la lungimiranza di Angelo Pepe sono stati apprezzati, dall'allora Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro, che nel 1998 lo nominò: "Cavaliere della Repubblica" per i suoi meriti lavorativi: Oggi, la Tenuta, grazie anche al lavoro di Milena, la figlia maggiore del Cavaliere -laureata in viticoltura ed enologia in Francia, ed in marketing in Belgio- è gestita con carisma e competenza e può vantare di una produzione vinicola di altissima qualità.



LA TENUTA CAVALIER PEPE



La Tenuta, si estende tra i comuni di Luogosano, S. Angelo all'Esca e Taurasi che rientrano "nella rosa" dei 17 Comuni censiti dal disciplinare: "Taurasi DOCG". I vigneti della proprietà, occupano una superficie di 50 ettari.

Tutta la gamma dei vini rossi ed il Coda di Volpe sono realizzati con uve provenienti, esclusivamente, da vigne di proprietà dell'azienda. Le vigne sono curate, personalmente, dai componenti della famiglia Pepe che collaborano con professionisti del settore agronomico, monitorando le rese attraverso una gestione razionale del suolo, limitando le concimazioni.

Il lavoro è finalizzato ad ottenere uve di qualità! In azienda, sono presenti degli splendidi noccioli e 5 ha di oliveto, dal quale è prodotto un eccellente olio extravergine: un blend di varietà autoctone, come la "Ravece".

Il territorio si trova interamente in zona collinare compresa tra i 350 e i 500 metri di altezza e la sua esposizione geografica è prevalentemente rivolta a sud / sud-est. Il terreno è di origine vulcanica con una tessitura tendenzialmente argillosa e con forte presenza di calcare. Il microclima è caratterizzato da estati assolate e da inverni abbastanza rigidi, con una buona ventilazione, costante tutto l'anno. In autunno, le forti escursioni termiche portano l'Aglianico ad una lenta maturazione, determinando una vendemmia tardiva, effettuata generalmente tra il mese di ottobre e la prima metà di novembre.



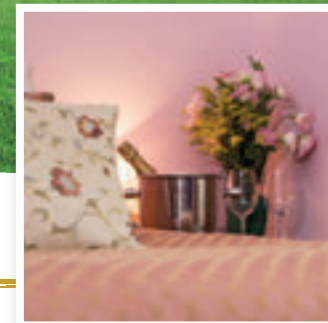


LA CANTINA

La cantina è caratterizzata da una struttura di moderna concezione: teatro di avanzate tecnologie che accompagnano le uve, dalla ricezione alla vinificazione, dall'affinamento nella grandissima bottaia, all'imbottigliamento. Per il controllo della qualità e la tracciabilità dei prodotti, la struttura è fornita di un laboratorio d'analisi. La cantina è dotata, inoltre, di una sala di degustazione che può ospitare fino a 50 persone.



RISTORANTE "LA COLLINA" E SOGGIORNO IN TENUTA



A Sant'Angelo all'Esca, immersa nel verde, tra alberi secolari, oliveti e vigneti della Tenuta Cavalier Pepe sorge: "La Collina", un'antica costruzione, ristrutturata nel rispetto della sua identità storica e trasformata in un ristorante dall'ambiente intimo e confortevole. Il ristorante "La Collina" offre un vastissimo repertorio gastronomico, composto da pietanze genuine e di alta qualità, come le

"caramelle di ricotta con porcini e tartufo", la "faraona all'Aglianico" e lo "stinco di maiale al profumo di Fiano". All'interno della Tenuta è possibile pernottare e trascorrere giornate di relax nei nostri appartamenti immersi tra vigne ed olivi. Gli appartamenti sono dotati di camere da letto, bagno, soggiorno e cucina; l'ambiente esterno è corredato di giardino, gazebo, tavolo in pietra dover poter pranzare e di due altalene.



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà dell'Azienda, nella zona collinare dei comuni di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca che circondano la cantina.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, vengono immediatamente trasportate in cantina dove a seguito di una severa selezione, vengono pressate intere. L'illimpidimento del "mosto fiore" avviene a freddo. La fermentazione è condotta a temperatura controllata, per preservare gli aromi dell'uva.

Terminata la fermentazione, il vino affina su fecce fini. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo

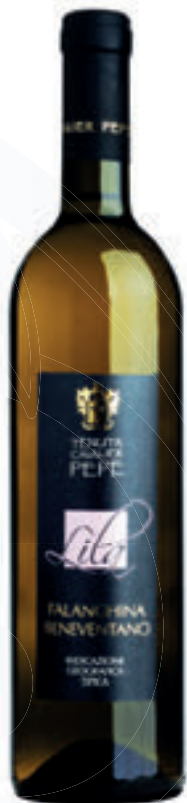
Al naso offre note di mela verde e banana.

Sapore

Fresco, aromatico, con una spiccata acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente a piatti leggeri di terra, di mare e ai formaggi freschi. Servire alla temperatura di 10°C.



VITIGNI: 100% FALANGHINA

LILA

IRPINIA FALANGHINA D.O.C.G.

La Falanghina è un antico vitigno, le cui origini risalgono a circa duemila anni fa e che trova in Campania la sua migliore espressione. Si ritiene che l'etimo derivi dal latino "falanga", palo al quale veniva sostenuta la vite, da qui il nome Falanghina. "Lila" è il risultato della vinificazione in purezza di uve Falanghina, di cui l'azienda ha saputo esaltare le peculiarità.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nella zona collinare Carazita sul versante Sud del Comune di Luogosano. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a metà ottobre sono selezionate in vigna e in cantina, dove vengono pressate intere. Il "mosto fiore" viene illimpidito a freddo. La fermentazione è controllata a bassa temperatura, in modo da preservare gli aromi dell'uva.

Terminata la fermentazione, il vino affina su fecce fini. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo

Fresco e fruttato con note di ananas e albicocca.

Sapore

Pieno, rotondo e molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo su tutte le pietanze a base di pesce, gradevole con piatti di carne bianca accompagnati da salse leggere, ma soprattutto è una piacevole scoperta in abbinamento con la "Mozzarella di Bufala" e la "Burrata".

Servire alla temperatura di 10°C.



VITIGNI: 100% CODA DI VOLPE

BIANCO DI BELLONA

IRPINIA CODA DI VOLPE D.O.C.G.

Dalla vinificazione del vitigno Coda di Volpe nasce il "Bianco di Bellona", dedicato alla bellissima dea della guerra, tanto feroce in battaglia, quanto dolce e voluttuosa nel suo "riposo". La leggenda narra che amava festeggiare i suoi trionfi insieme alle truppe, innaffiando le sue "libagioni" con questo vino inebriante e sognatore.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare del comune di Lapio, area della denominazione del Fiano di Avellino D.O.C.G.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano, dopo un'accurata selezione in cantina, vengono macerate a freddo, processo che ottimizza l'estrazione dei precursori aromatici, ed infine pressate. Il mosto viene illimpidito a freddo. La fermentazione è condotta a bassa temperatura.

Terminata la fermentazione, il vino affina su fecce fini. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino chiaro.

Profumo

Al naso offre sentori floreali, accompagnati da note delicate di mela e pera.

Sapore

Pieno, dotato di aromi intensi e persistente al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con pietanze a base di frutti di mare e crostacei.

Servire alla temperatura di 10°C.



VITIGNI: 100 % FIANO DI AVELLINO

REFIANO

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

Il Fiano di Avellino è prodotto dall'omonimo vitigno, anticamente detto "Vitis Apicia", il cui nome deriva dalla caratteristica -proprio di quest'uva- di attirare sciami di api, dato il suo "dolce" profumo. Furono i Greci a portare in Italia l'originario vitigno del Fiano: le prime viti furono piantate a Lapio, una località che prese il nome proprio dall'uva, il comune dove tuttora si produce il Fiano.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare della denominazione del Greco di Tufo D.O.C.G.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso con elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano, dopo una severa selezione in cantina, vengono pressate intere. Il "mosto fiore" viene illimpidito a freddo. La fermentazione è condotta a bassa temperatura, in modo da preservare gli aromi fruttati dell'uva.

Terminata la fermentazione, il vino affina su fecce fini. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo

Complessità aromatica di frutti bianchi e agrumi con una nota minerale.

Sapore

Pieno, ricco, con lunga persistenza al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per accompagnare piatti saporiti a base di pesce e crostacei, primi elaborati con tartufo e funghi; piacevole con carni bianche.

Servire alla temperatura di 10°C.



VITIGNI: 100 % GRECO DI TUFO

NESTOR

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Il vitigno Greco di Tufo, si ritiene, che sia presente nel Sud Italia ancor prima della fondazione di Roma; trova la sua migliore espressione sulle colline vulcaniche del Comune di Tufo. Secondo i poemi omerici, Nestore era un fortissimo eroe che amava deliziarsi con questo nettare, sul calice dal quale beveva c'era scritto: "Io sono la coppa di Nestore da cui è bello bere. Chi da questa coppa beve, subito lo prenderà il desiderio di Afrodite dalla bella corona".

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare del comune di Lapio, area della denominazione del Fiano di Avellino D.O.C.G. Terreni collinari a 450mt/s.l.m esposti a sud.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano a completa maturazione, in seguito ad un'accurata selezione in cantina, vengono macerate a freddo e pressate. La fermentazione avviene in botti di rovere francese con conseguente affinamento sulle fecce fini per 12 mesi.

Segue un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia di circa 10 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore
Giallo oro.

Profumo
Aromi intensi di fiori e frutti bianchi, con prevalenza di note tostate e affumicate.

Sapore
Pieno, complesso e persistente al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti strutturati di carne della cucina regionale, pesci grassi, risotto ai funghi e in generale, piatti dal forte corredo aromatico.

Servire alla temperatura di 12-14°C.



VITIGNI: 100 % FIANO DI AVELLINO

BRANCATO

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

La selezione "Brancato" è l'espressione massima del complesso "vitigno-territorio", dove la complessità, tipica del Fiano, è esaltata dall'affinamento in rovere francese, che conferisce al vino: struttura e longevità.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nel Comune di Luogosano. Località Carazita. Terreni collinari a 350mt/s.l.m. esposti a sud/est.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a giusta maturazione sono pressate intere ed in maniera soffice. Il mosto viene illimpidito a freddo e fermenta a bassa temperatura. Segue una "spumantizzazione" in autoclave per un periodo di 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore
Giallo paglierino chiaro.

Profumo
Aromi floreali.

Sapore
Secco, ma ingentilito da una nota, lievemente, dolce sul finale. Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti freddi e crudi di mare. Servire alla temperatura di 6-8°C.



VITIGNI: AUTOCTONI A BACCA BIANCA

OR SPUMANTE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

L' autentica espressione del territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nel Comune di Luogosano. Località Carazita. Terreni collinari a 350mt/s.l.m. esposti a sud/est.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a giusta maturazione sono pressate intere ed in maniera soffice. Il mosto viene illimpidito a freddo e fermenta a bassa temperatura. Segue una "spumantizzazione" in autoclave per un periodo di 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore
Rosa corallo.

Profumo
Fiori di campo e fragola selvatica.

Sapore
Morbido, equilibrato, dolce sul finale. Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti freddi e crudi di terra e di mare.
Servire alla temperatura di 6-8°C.



VITIGNI: AUTOCTONI A BACCA ROSSA

Or Osé

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ ROSATO

L' autentica espressione del territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Luogosano e S. Angelo All'Esca.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte al giusto grado di maturazione, vengono diraspate e fatte macerare per un breve periodo di circa due ore. La fermentazione avviene a bassa temperatura. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore
Rosa corallo.

Profumo
Fiori di campo, sentori di marasca e fragola selvatica.

Sapore
Morbido, equilibrato e molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti, primi piatti poco strutturati, zuppe di legumi e verdure, gradevole in abbinamento con carni bianche e cucina di mare.
Servire alla temperatura di 12°C.



VITIGNI: 100 % AGLIANICO

ROSATO DEL VARO

IRPINIA ROSATO D.O.C.

Il "Rosato del Varo" è ottenuto dalla vinificazione delle uve Aglianico, provenienti dai vigneti della Tenuta siti in Luogosano e Sant'Angelo all'Esca.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Luogosano e S. Angelo All'Esca.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte al giusto grado di maturazione, vengono diraspate e fatte macerare per un breve periodo di circa due ore. La fermentazione avviene a bassa temperatura. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosa corallo.

Profumo

Floreale, con sentori di marasca e fragola selvatica.

Sapore

Fresco, persistente al palato, leggermente brioso grazie ad un contenuto di anidride carbonica, preservata naturalmente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti, primi piatti poco strutturati, zuppe di legumi e verdure, gradevole in abbinamento con carni bianche, cucina di mare e pizza. Servire alla temperatura di 10-12°C.



VITIGNI: 100 % AGLIANICO

VELA VENTO VULCANO

IRPINIA ROSATO D.O.C.

Il "Vela-Vento-Vulcano" è stato ideato per omaggiare l'eccellenza e la bellezza del Golfo di Napoli e del Vesuvio, ripresi in etichetta.

ZONA DI PRODUZIONE

vigneti di proprietà nella zona collinare estesa sui comuni di Luogosano, S. Angelo All'Esca e Taurasi. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, vengono diraspate e sottoposte ad una iniziale macerazione a freddo. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino.

Profumo

Sentori spiccati di viola e di ciliegia.

Sapore

Morbido, sapido e fresco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da abbinare con primi piatti, arrostiti di agnello e maiale. Servire alla temperatura di 12-14°C.



VITIGNI: 70% AGLIANICO, 30% SANGIOVESE

SANSERINO

IRPINIA ROSSO D.O.C.

Il "Sanserino" è il risultato della vinificazione di uve Aglianico e Sangiovese, coltivate nei nostri vigneti. È un vino rosso leggero, vivo e aromatico da bere leggermente fresco.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nella zona collinare estesa sui comuni di Luogosano, località Carazita, S. Angelo All'Esca e Taurasi. Altitudine: 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, vengono selezionate in vigna e in cantina. Segue una macerazione pre-fermentativa a freddo per ottimizzare l'estrazione di aromi e colore. Dopo la fermentazione alcolica, il vino affina in barriques di terzo passaggio per un periodo di 6 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Aromi che ricordano la mora, il ribes, l'amarena matura con piacevoli note speziate e di vaniglia.

Sapore

Morbido, completo al palato con tannini vellutati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna particolarmente ad arrosti di carne, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Servire alla temperatura di 16-18°C.



VITIGNI: 85% AGLIANICO, 15% MERLOT

TERRA DEL VARO

IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

È in terra d'Irpinia che i Greci decisero d'impiantere il vitigno Aglianico, chiamato all'epoca "Vitis Hellenica". La sua maturazione è tardiva, con vendemmie che si protraggono dalla metà di ottobre a novembre. Le caratteristiche climatiche delle colline irpine, caratterizzate da elevate altitudini e forti escursioni termiche permettono all'Aglianico una lunga e graduale maturazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nel comune di Luogosano, località Carazita. Terreni collinari a 350 mt/s.l.m esposti a sud/est.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono trasportate in cantina, dove subiscono un'accurata selezione, prima di essere diraspate. Segue una macerazione a freddo per ottimizzare l'estrazione di aromi e colore. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il vino affina in barriques di rovere francese, per un periodo di 10 mesi. Segue periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino carico.

Profumo

Sentori di frutti di bosco e amarena, bouquet complesso di spezie e liquirizia.

Sapore

Dotato di buon corpo, completo al palato con tannini maturi ed eleganti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna bene a cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18-20°C. Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.



VITIGNI: 100 % AGLIANICO

SANTO STEFANO

IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.

L'Aglianico, vitigno di remota nascita, conosciuto per le sue eccezionali prerogative enologiche, appartiene al limitatissimo gruppo di vitigni idonei a dare vini di qualità superiore. "Santo Stefano" è il risultato di un'accurata vinificazione di uve provenienti dal vigneto "Carazita", capace di dare un vino ad elevata complessità aromatica e struttura che ne consente un lunghissimo invecchiamento.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà sul versante Sud della collina della Carazita e di Pesano, nella zona della denominazione del Taurasi D.O.C.G. A 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono trasportate in cantina, dove subiscono un'accurata selezione, prima di essere diraspate. Segue un macerazione a freddo per ottimizzare l'estrazione di aromi e colore. La fermentazione avviene a temperatura controllata, con un lungo periodo di macerazione "sulle bucce". Dopo la fermentazione, affina in barriques di rovere francese, per un periodo di almeno 12 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di altri 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo

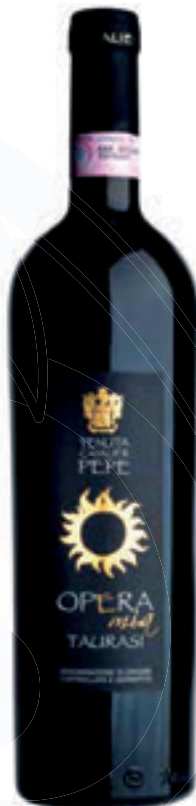
Sentori di frutti rossi maturi, amarena, prugna secca e spezie.

Sapore

Morbido, complesso al palato, correato di tannini vellutati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna particolarmente ad arrosti di carne, selvaggina, formaggi piccanti e salumi. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima e servire a temperatura di 18-20°C.



VITIGNI: 100 % AGLIANICO

OPERA MIA

TAURASI D.O.C.G.

Riconosciuto D.O.C.G. dal 1993, il Taurasi è sicuramente il vino rosso più pregiato dell'Irpinia. L'Aglianico, vitigno di alta qualità, ha trovato nelle verdi colline irpine il miglior territorio per potersi esprimere. "Opera Mia" è il risultato della vinificazione in purezza dell'Aglianico, proveniente dal vigneto "Carazita" e "Pesano", siti nel Comune di Luogosano. Queste vigne producono un Taurasi complesso e di lunghissimo invecchiamento.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà dislocati sul territorio, scelti in base alle migliori esposizioni, nel cuore della denominazione del Taurasi D.O.C.G. Terreni collinari a 450 mt/s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano a metà novembre, vengono trasportate in cantina, dove subiscono un'accurata selezione, prima di essere diraspate. Segue un macerazione a freddo per ottimizzare l'estrazione di aromi e colore. La fermentazione avviene a temperatura controllata e con un lungo periodo di macerazione "sulle bucce". Dopo la fermentazione, affina in barriques di rovere francese, per un periodo di almeno 18 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di altri 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo

Sentori di frutti neri maturi, amarena sotto spirito, confettura e spezie.

Sapore

Morbido, complesso, dotato di aromi intensi e di tannini setosi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna particolarmente con la cucina succulenta e strutturata, come i piatti regionali a base di carne e sughi complessi. Ottimo l'abbinamento con i formaggi stagionati. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima e servire a temperatura di 18-20°C.



VITIGNI: 100 % AGLIANICO

LA LOGGIA DEL CAVALIERE

TAURASI D.O.C.G.

La "Loggia del Cavaliere" è un vino di forte personalità e di complessa struttura. Il vino è una chiara espressione dell'Aglianico in purezza. Un prodotto fortemente voluto dallo stesso Cavaliere Angelo Pepe, "fedele" alle antiche tradizioni della viticoltura irpina ed al territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nella zona collinare estesa nei comuni di Luogosano e di Sant'Angelo all'Esca. Altitudine: 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve sono sottoposte a "vendemmia tardiva", cioè raccolte in "surmaturazione", subito dopo la raccolta dell'Aglianico. Le uve vengono adagiate su dei graticci, in locali ben ventilati, per un ulteriore appassimento. Quando si raggiunge la concentrazione zuccherina ottimale, le uve vengono pigiate e pressate. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e una volta illimpidito fermenta in barriques di rovere francese (provenienti dalla foresta "Tronçai"), per alcuni mesi. Dopo un ulteriore affinamento in barriques, il vino viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo oro carico.

Profumo

Sentori di miele, albicocca matura, frutta secca tostata.

Sapore

Molto aromatico, con elegante fondo di albicocca appassita e mandorla tostata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamento a formaggi erborinati, biscotti secchi. Da bere sia fresco che a temperatura ambiente.



VITIGNI: 100 % FIANO

CHICCO D'OR

IRPINIA FIANO PASSITO D.O.C.

Il vitigno Fiano rappresenta uno dei fiori all'occhiello dell'enologia campana. Dotato di grande versatilità è destinato a dare vini di grande spessore: "Chicco d'or" è l'esaltazione della generosità del territorio da cui ha origine.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nella zona collinare estesa sui comuni di Luogosano e S. Angelo All'Esca.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono diraspate. Segue una macerazione a freddo, processo che ottimizza l'estrazione di aromi fruttati e colore. La fermentazione avviene a bassa temperatura.

Dopo un periodo di maturazione del vino, per almeno un anno, inizia la preparazione del "Cerri Merry" secondo una ricetta di nostra segreta realizzazione, che prevede l'utilizzo di succo ed infuso di amarena, alcol e zucchero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Dotato di un bouquet complesso, con sentori di spezie, frutti di bosco e amarena.

Sapore

Aromi fruttati e speziati, morbido e non troppo alcolico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna bene a tutti i tipi di dessert. Perfetto come vino da fine pasto. Speciale è la riduzione di "Cerri Merry" versata sul gelato e sulla macedonia a base di frutti rossi. Il "Cerri Merry" è un ingrediente ottimo per creare i vostri cocktails. Da bere sia fresco che a temperatura ambiente.



VITIGNI: 100% AGLIANICO

CERRI MERRY

L'APERITIVO DEL CAVALIERE

Il "Cerri Merry" nasce da un'antica ricetta di famiglia che unisce gli aromi dell'amarena alle uve di varietà Aglianico, provenienti dai vigneti di nostra proprietà. Il risultato è un vino aromatizzato di elevata complessità aromatica e finezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Gli oliveti si inerpicano sulle colline assolate della tenuta nei comuni di Luogosano, Sant'angelo all'Esca e Taurasi, in provincia di Avellino.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

TECNICA DI PRODUZIONE

Le olive, raccolte a mano ad inizio novembre, subiscono la frangitura con estrazione "a freddo" dell'olio. La sua decantazione avviene naturalmente senza filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Verde con chiari riflessi giallo paglierino.

Profumo

Fragranti aromi di erba e sentori fruttati di agrumi e mandorla.

Sapore

Caldo e fruttato, ha consistenza vellutata, retrogusto leggermente piccante e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

A crudo è un naturale condimento per la cucina mediterranea e per piatti a base di legumi e verdure. Si abbina bene alle grigliate di carne, di pesce ed ai carpacci.

ACIDITÀ TOTALE

0,25



OLIO DI OLIVA

EXTRA VERGINE

L'Irpinia, oltre ad essere un territorio vocato alla produzione di vino, ospitando 3 prestigiose DOCG, offre anche un olio di grande qualità. Sulle colline della Tenuta si coltivano alcune varietà autoctone di oliva, tra cui la prestigiosa Ravece.



REGALI GRANDI O PICCOLI IN ELEGANTI CONFEZIONI

ACCOMPAGNATE

I vostri regali con un biglietto di auguri.

SPEDIZIONI

Spedite con sicurezza in Italia e all'estero. Il costo vi sarà preventivato in funzione del peso e della destinazione.



NOVITÀ



Nasce di tradizioni...

CERRI MERRY

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:



SERVITO A FINE PASTO:

Sia fresco che a temperatura ambiente.

CREAZIONE DI APERITIVO:

Cerri Royal:

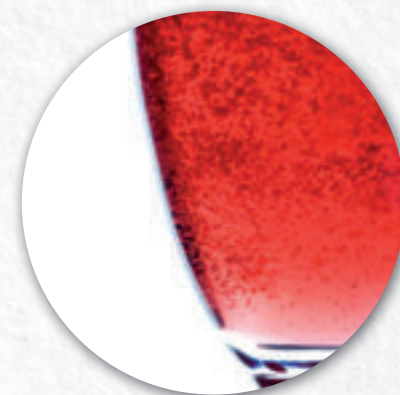
Aggiungere in una coppa di Spumante o Champagne 5 ml di Cerri Merry.

Cerri Breeze:

Mescolare ad 1/3 di Cerri Merry, 1/3 di Spumante e 1/3 di tonic.

Cerri Max:

Nello shaker agitare 1/2 di Cerri Merry, 1/4 di succo d'arancia e 1/4 di Tonic. Versare in bicchiere con ghiaccio e decorare con oliva o amarena.





COME RAGGIUNGERCI

La Tenuta del Cavalier Pepe e La Collina sono facilmente raggiungibili attraverso l'autostrada A 16 Napoli-Bari, oppure prendendo l'uscita Avellino Est e imboccando la superstrada Ofantina verso Lago Laceno e in direzione zona industriale San Mango. Proseguire poi per Luogosano e Sant'Angelo all'Esca.

In alternativa prendere l'uscita Grottaminarda e proseguire per Fontanarosa e poi Sant'Angelo all'Esca.

ITALIE



- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE

CAMPANIA



IRPINIA



WWW.TENUTACAVALIERPEPE.IT

TEL. +39 0827.73766 | FAX +39 0827.78163 | INFO@TENUTACAVALIERPEPE.IT
VIA SANTA VARA, 83050 SANT'ANGELO ALL'ESCA, AVELLINO - ITALIA