

## Come si fa il vino da Stefania Pepe?



1. La vendemmia : l'uva viene raccolta a mano, mettendola in cassette aperte.

2. La diraspatura delle uve rosse (separazione dei raspi dagli acini), da Pepe **si fa a mano**, si versa la cassetta di uva sopra una rete posta sopra un tino di legno. Due persone innamorate o molto cariche positivamente possono farlo, perché devono “massaggiare le uve” e donare loro quell'energia necessaria per fermentare bene senza dover aggiungere niente, nemmeno la solforosa!

3. La pigiatura dell'uva bianca si fa con i piedi...per donargli la nostra energia e farla fermentare senza aggiunta di lieviti, attivanti o solforosa. Inoltre, perché la pressione del piede dell'uomo è in grado di fare uscire dall'acino tutto ciò che ci interessa senza rompere i vinaccioli e senza frantumare i raspi (che contengono metanolo). La parte liquida della pigiatura è rappresentata dal **mosto**, mentre quella solida è costituita da raspi, **bucce e vinaccioli**.

4. La torchiatura delle uve pigiate con i piedi, serve per recuperare quella parte del mosto non fiore, che rimane nelle bucce pigiate sofficemente con i piedi, si chiama torchiato e viene messo in altra botte.

