



Mi chiamo

PEPE ROSSO®

Montepulciano d'Abruzzo DOC Biodinamico

sono uno dei "*Figli di.. Vini*" di Stefania Pepe di Torano Nuovo, nato in Abruzzo "Cuore Verde d'Europa", in vigneti coltivati secondo i metodi biologici, senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi,

Provegno dal Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo DOC al 100 %

con "Allevamento": a tendone, ad Agosto si fa il diradamento di circa il 10% dei grappoli..

in Vigneti: che ricamano le nostre colline esposte verso Sud-Est, con terreno argilloso calcareo, in collina a 240 mt s.l.m...ed a 15 km dal mare..

Vinificazione: la mia uva è raccolta a mano, diraspata a mano su di una rete, dentro tini di legno e lasciata fermentare in botti di cemento come la tradizione PEPE fa da 4 generazioni, per circa 5/6 giorni, facendo solo la follatura delle bucce.. senza nessuna aggiunta né di lieviti né di anidride solforosa

Affinamento: resto nelle botti di cemento per un anno, aspetto la stagione calda per fare da solo la malolattica, la stagione fredda per decantarmi naturalmente da solo e dopo due/tre travasi..vengo imbottigliato per caduta gravitazionale e resto in bottiglia fino a quando tu vorrai...nella tua cantina..fino a quando tu deciderai di deliziarti dei miei profumi..della forza..del calore che riuscirò ad infonderti dentro...!

Guardami.... Ho un colore rosso violaceo intenso, limpido e brillante, ... se mi giri nel bicchiere ti disegno archetti che ti danno la sensazione di entrare in una chiesa !

Sentimi.... Se hai pazienza mi aprirò a te e ti donerò il mio profumo intenso, complesso, fruttato, con aromi che evocano sentori di frutta rossa matura..frutti di bosco, prugne, amarene,..

Assaggiami.... In bocca sono caldo e forte per l'alcool, ma "fresco" per la bella acidità che mi terrà giovane a lungo, di corpo, pieno, morbido, persistente, giustamente tannico, puoi bermi ora ma se saprai aspettare.....

Gradazione alcolica : sono forte.....13,50%, ho una bella acidità, ed un grande estratto secco
Bevimi.... a 18° - 20° gradi... e poi Ascoltami...

Degustami o gustami ... insieme con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.. anche fra 5..8..10 anni....conservami al fresco...e sentirai.. quando deciderai di aprirmi...ti inebrierò con i miei profumi...e dentro di te.. ti darò sensazioni meravigliose che vorrai subito condividere con chi ami...!

