



L'Azienda Agri-Bio-Vitivinicola **Stefania Pepe** si trova in Abruzzo "Cuore verde d'Europa" a Torano N. (TE). Stefania Pepe è la "**Donna innamorata del Vino**". Nata nella famiglia Pepe (entrata nel mondo del vino 100 anni fa, pionieri nella produzione di longevi vini Montepulciano d'Abruzzo di qualità senza additivi) a **4 anni già pigia l'uva con i piedi**, a 6 presenta con il padre Emidio i vini di Torano N. in televisione, a **14 guida il trattore** spruzzando acqua ramata nei vigneti a pergola, a **24 anni si laurea con 110/110** in Economia e Commercio ed acquista il suo primo vigneto personale, a **27 supera il Master OIV biennale** internazionale in gestione economia e marketing del vino, a 28 crea da sola il suo primo vino dopo aver avuto un'importante esperienza di lavoro a **Chateau Margaux**.

L'amore per la Natura *Dono Di Vino*, e la voglia di esaltarne i suoi frutti nel rispetto dell'ambiente, delle tradizioni e della nostra salute, ha portato oggi Stefania Pepe ad investire sulla terra dove è nata impiantando nuovi vigneti e realizzando la **1ª cantina biodinamica**, ove il vino viene fatto a mano e per caduta gravitazionale. Le **uve bianche sono pigiate con i piedi** (da single innamorati del vino carichi di energia positiva), le **uve rosse sono diraspate a mano** (da gioiose coppie innamorate), i vini fermentano in tini di legno o in botti di cemento, **senza l'aggiunta di lieviti nè anidrite solforosa**, la decantazione e l'imbottigliamento per caduta gravitazionale (**senza filtrazioni**) vengono fatte facendo attenzione alle fasi lunari, il lungo affinamento prima in botte e poi in bottiglia è necessario per presentare un vino maturo, armonico, in grado di viaggiare e conquistare i palati più esigenti...

Noi rispettiamo i tempi del vino e della natura e non le logiche del business.

I vini di Stefania Pepe raccontano a chi li sceglie e a chi li sa ascoltare, una storia, un filosofia di vita... affinché ognuno di noi faccia sempre scelte volte a **tutelare la salute e la salubrità dell'ambiente** in cui vive e continui in questo modo a contribuire alla **costruzione di un futuro migliore per i nostri figli**.



Mi chiamo

PEPE NERO®

Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane" DOCG Biodinamico

sono uno dei "Figli di..Vini" di Stefania Pepe di Torano Nuovo, nato in Abruzzo "Cuore Verde 'Europa", in vigneti coltivati secondo i metodi biodinamici senza nessuno utilizzo di additivi, nè lieviti esterni, nè solforosa.



- Provengo dal Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo DOCG al 100 %
con "Allevamento": a pergola abruzzese, ad Agosto si fa il diradamento 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 aspettando la luna piena (segno per me della piena maturazione), diraspata a mano su di una rete, su tini e lasciata fermentare in grandi tini di legno, per circa 6/9/13 giorni, facendo solo la follatura delle bucce a mano, senza nessuna aggiunta né di lieviti né di anidride solforosa.
- Affinamento:** resto nei tini dove sono stato creato per un anno, due/tre travasi..lei mi ascolta... le parlo con il mio profumo... le dico quando voglio cambiare botte... e poi mi imbottiglia a mano per caduta gravitazionale senza essere filtrato nè "trattato". Resto in bottiglia minimo per 6 mesi e poi fino a quando tu vorrai...
- Bevimi... :** a 18° - 20° gradi... e poi Osservami... Annusami... Ascoltami...
- Guardami....** Ho un colore rosso violaceo intenso, limpido e brillante, ...se mi liberi in un bicchiere grande..ti faccio vedere come sono potente..piano piano ti disegno archetti lunghi 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, mandorle, pepe nero,..
- 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... sentirai...
- Gradazione alcolica :** sono forte.....13,50%, ho una bella acidità, ed un grande estratto secco.
- Degustami o gustami** con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati... anche fra 10..20 anni... conservami al fresco. Quando deciderai di aprirmi...ti inebrierò con i miei profumi... e dentro di te... ti darò sensazioni meravigliose che vorrai condividere con chi ami...!
- Analisi Enologiche:** Alcool: 13,69% BY VOL Acidità: 5.1 g/l SO2: 26 mg/l
 puoi bermi tranquillamente senza problemi di mal di testa o bruciori di stomaco



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...!



Azienda Agri-Bio-Vitivinicola Stefania Pepe 64010 Torano Nuovo (TE)

P.I. 0142 522 0678 cell +39.348.39.33.129 +39.39.28.33.45.00

pepe@montepulcianodabruzzo.it www.montepulcianodabruzzo.it



Mi chiamo

PEPE BIANCO®

Trebbiano d'Abruzzo DOC Biodinamico

Nato l'11 Ottobre grazie alla combinazione dei doni di Madre Natura e delle mani (e piedi) amorevoli di **Stefania Pepe** e famiglia a Torano Nuovo (TE) Abruzzo – I – Italia

Vitigno: da vecchie vigne di Trebbiano d'Abruzzo...più di 30 anni di vita...

Vigneto: su terreno argilloso – calcareo, esposto vs/ Sud-Est – a 240 mt s.l.m.

Coltivazione vigneto: secondo i metodi biodinamici, allevamento a spalliera, inerbimento con vecchia e favino, diserbo solo meccanico, diradamento grappoli x 10%

Vinificazione: *uva pigiata con i piedi e lasciata fermentare in vasche di cemento per circa 10 - 18 giorni, senza aggiunta di lieviti o altri prodotti chimici*

Affinamento: *Il vino è poi decantato e travasato per due volte in altra botte di cemento, ove resta ben chiuso fino al momento dell'imbottigliamento.*

Esame Visivo: colore giallo paglierino intenso, limpido e brillante;

Esame Olfattivo: molto intenso, fruttato, con aromi che evocano sentori d'ananas, banane, miele...

Esame Gustativo: pieno in bocca, intenso, fresco in acidità, caldo in alcool, molto persistente, equilibrato ed armonico...

Analisi Enologiche: Alcool: 12,80% Acidità: 4.8 **SO2: 10,5 quindi puoi bermi tranquillamente senza problemi di mal di testa o bruciori di stomaco**

Temperatura di servizio: 16°-18° gradi - preferibilmente raffreddato con secchiello di ghiaccio.

Abbinamenti: *perfetto con antipasti, primi e secondi piatti di pesce, formaggi freschi o di media stagionatura, molluschi, salumi e carni bianche.*

Packaging: *mi vesto in bottiglie da 0,5 lt e per farmi grande nella classica 0,75.*





Mi chiamo

Cuore Di...Vino[®]

Montepulciano d'Abruzzo DOC Biologico

sono nato in Abruzzo "Cuore Verde d'Europa", in vigneti coltivati secondo i metodi biologici, senza utilizzo di prodottichimici di sintesi, in collina a 240 mt s.l.m. a 15 km dal mare...

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

con "Allevamento": A "pergola abruzzese", ad Agosto si fa il diradamento dei grappoli..

in Vigneti: esposti a Sud-Est, su terreno argilloso calcareo

Vinificazione: la mia uva è stata selezionata a mano, diraspata e lasciata fermentare in vasche acciaio inox termocondizionate per circa 5 - 6 giorni, effettuando 1 "delastage" e 2 rimontaggi al giorno.

Affinamento: dopo un breve passaggio in botti grandi di legno, vengo in bottiglia.

Guardami.... Ho un colore rosso violaceo molto intenso, limpido e brillante, ...con lunghi ...con lunghi archetti....a guardarli scender giù sembrano creare una chiesa !

Sentimi.... Ho un profumo molto intenso, penetrante, complesso, fruttato, con aromi che evocano sentori di frutta rossa matura.. ciliegie, lamponi, frutti di bosco, prugne secche, amarene, mandorle tostate, pepe nero,..

Assaggiami.... In bocca sono caldo per l'acool ma "fresco" per l'acidità, di corpo, pieno, morbido, persistente, giustamente tannico, pronto da bere...una promessa... migliorerò moltissimo crescendo.....

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 ... con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati..

Se mi tratti bene, anche fra 8..10..20anni... sentirai.. ti continuerò a deliziare con il profumo dei miei frutti!





Mi chiamo

Cuore Di...Vino[®]

Montepulciano d'Abruzzo CERASUOLO DOC Biologico

sono nato in Abruzzo "Cuore Verde d'Europa", in vigneti coltivati secondo i metodi biologici, senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi, in collina a 240 mt s.l.m. a 15 km dal mare...

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

con "Allevamento": a pergola abruzzese... vengo meglio del filare...con il caldo il tendone mi lascia al fresco..

in Vigneti: esposti a Sud-Est, su terreno argilloso calcareo,

Vinificazione: la mia uva è stata selezionata a mano, pigiata e messa a fermentare in vasche acciaio inox termo-condizionato senza le bucce...per questo sono chiaro...si fa fermentare solo il "succo di vino"...al freddo naturalmente !

Affinamento: tienimi in bottiglia tu se vuoi scoprire altri piaceri divini... c'è chi mi preferisce giovane e fresco e chi invece delicato ed invecchiato.

Guardami.... Ho un colore rosa...dei petali di rosa rosa., limpido e brillante... divento rosso ciliegia se mi lasciano più tempo a contatto con le bucce delle mie uve

Sentimi.... Ho un profumo molto intenso e persistente, delicatamente fruttato, con aromi che evocano fiori, ...frutta bianca e gialla...rossa delicata..

Assaggiami.... In bocca sono "fresco" per la bella 'acidità e caldo per l'alcool, persistente, equilibrato ed armonico.. sono pronto da bere...

Gradazione alcolica : sono forte e delicato.....12,80%,

Bevimi....: a 16° - 18° gradi... e poi Ascoltami...

Degustami o gustami ... con tutto...come aperitivo, con un panino, con i primi..i secondi..di carne, pesce, ...anche con i formaggi...e sono perfetto con la pizza !

Se mi tratti bene, anche fra 5..10 anni... sentirai.... ti continuerò a deliziare con il profumo dei miei frutti!





Mi chiamo

Cuore Di...Vino[®]

Trebbiano d'Abruzzo DOC Biologico

sono nato in Abruzzo "Cuore Verde d'Europa", in vigneti coltivati secondo i metodi biologici, senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi, in collina a 240 mt s.l.m. a 15 km dal mare...

Provengo da vecchie vigne di: Trebbiano d'Abruzzo DOC, Passerina, Cococciola,

con "Allevamento": a pergola abruzzese, sopra al lago

in Vigneti: esposti a Ovest, su terreno argilloso calcareo

Vinificazione: la mia uva è stata selezionata a mano, raccolta a cassetta, pigiata con la pressa a membrana e messa a fermentare in vasche acciaio inox termocondizionate;

Guardami.... Ho un colore giallo paglierino, limpido e brillante, divento dorato se invecchiato.

Sentimi.... Ho un profumo molto intenso, floreale, complesso, persistente, fruttato, con aromi che evocano sentori limone, mela verde, ananas, pesche e banana.

Assaggiami.... In bocca sentirai prima la mia freschezza, poi il mio calore intenso e la mia nettezza,sono pronto da bere ! Assaggiami !

Gradazione alcolica : 12,50 % ...sono delicato ma forte e gentile come gli abruzzesi !

Bevimi....: a 12° - 16° gradi... e poi Ascoltami...

Degustami o gustami ... come aperitivo, con i primi piatti, con il pesce e anche con il dessert ... per pulirti la bocca e poi ricominciare...senza farti ubriacare (...ho pochissima SO2...solo il necessario per non farmi arrossire...).





Mi chiamo

CONTRO *la* GUERRA

ROSSO DOC Biologico



- Vitigni:** *70% Montepulciano d'Abruzzo DOC, 30 % Merlot e Cabernet*
- Vigneti:** *con esposizione a Sud-Est a 300 m s.l.m.*
- Terreno:** *argilloso, calcareo*
- Allevamento:** *a filari*
- Vinificazione:** *uva diraspata e lasciata fermentare per 5-8 g insieme alla bucce in botti di acciaio inox termocondizionato effettuando rimontaggi e delastage*
- Affinamento:** *leggero passaggio in botti grandi di legno e poi in botti in acciaio inox*
- Degustazione:**
- Colore:** *rosso violaceo di bella intensità*
- Profumo:** *molto intenso e fruttato, con aromi che evocano sentori di frutta rossa matura: ciliegie, lamponi, frutti di bosco*
- Al gusto:** *corposo e di grande struttura, morbido, molto persistente, dal contenuto tannico rilevante, pur senza eccessiva asperità*
- Gradazione:** *14,00%*
- Temperatura di servizio:** *18° - 22° gradi*
- Abbinamenti:** *si accompagna bene con carni rosse, selvaggina, salumi e grandi formaggi stagionati*
- Evoluzione:** *pronto da bere, migliore anno dopo anno...*