

OMRÅDE
Abruzzo

APPELLATION
Colli Aprutini IGT

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
-

DRUER
Pecorino

GÆRING
Cementtank

TYPE
Let hvidvin

Emidio Pepe

Emidio Pepe, Pecorino 2019

De håndplukkede grønne druer til hvidvinene Trebbiano og Pecorino fodtrædes i et 350 ltr. træ badekar, i cirka 45 minutter, for at sikre den mest nænsomme presning. Ved fodtrædning bliver de bitre tanniner i stilkene ikke frigivet, hvilket sikrer en mere aromatisk most. Vinen gærer med vildgæren i små cementtanke i 30-35 dage, hvorefter vinen flaskes. Det sikrer en meget frisk og lagringsværdig hvidvin, der på grund af den tidlige flaskning kan gennemgå den malolaktiske gæring på flasken og derfor have en anelse ”boblende” frisk fornemmelse når vinen åbnes. Der findes to forskellige aftapninger af vine der går ud fra kælderen. De yngste årgange, fra de unge vinstokke sælges kun på hjemmemarkedet, da de ifølge familien ikke tåler en lang transport. Eksportmarkedet får derfor kun den fineste aftapning fra de gamle vinstokke, og lagret mindst 6-7 år i kælderen inden frigivelse. Disse flasker bærer det eftertragtede ”Vigne Vecchie stempel”. Er vinene mere end 10 år gamle, kvalitets tjekkes hver eneste flaske i hånden. Vinen åbnes, inspiceres, dekanteres for bundfald, og genfyldes med samme årgang. Proppen der sættes i flasken, er påført årstal for dekanteringen. På denne måde garanteres og sikres kvaliteten i hver eneste flaske fra Emidio Pepes kælder. Dekanterings processen var gennem flere år Emidios Pepes hustru Rosas store speciale.

OM PRODUCENTEN

Emidio Pepe grundlagde sit vineri i 1964, efter at have arbejdet side om side med sin far og bedstefar, der allerede i 1889 lavede vin i Casa Pepe. Emidio Pepe havde helt fra starten en stærk tro på de lokale druer Montepuliciano- og Trebbiano d’Abruzzo, og deres lagringsværdighed. En påstand og position han kun har underbygget i flere årtier. Gennem hele 55 årgange har han stået bag disse ikoniske vine, der altid har været dyrket med største respekt for naturen og med så lidt intervention i kælderen som overhoved muligt. Kun anvendelse vildgær, ingen enzymer elle andet designer hokus-pokus. I dag er Emidio Pepe drevet biodynamiske og naturligvis økologisk certificeret.
I dag er det Emidios døtre Daniela og Sofia der ejer og driver vinhuset, med god hjælp af børnebørnene Chiara og Elisa.

Vinene fra Emidio Pepe er verdenskendte for deres lagringsevne. De røde og hvide vine frigives sent, og kælderen indeholder mere end 350.000 flasker i årgange der rækker flere årtier tilbage. Vinene frigies først, når familien anser dem som klar til at sælge.

Der findes to forskellige aftapninger af vine der går ud fra kælderen. De yngste årgange, fra de unge vinstokke sælges kun på hjemmemarkedet, da de ifølge familien ikke tåler en lang transport. Eksportmarkedet får derfor kun den fineste aftapning fra de gamle vinstokke, og lagret mindst 6-7 år i kælderen inden frigivelse. Disse flasker bærer det eftertragtede ”Vigne Vecchie stempel”. Er vinene mere end 10 år gamle, kvalitets tjekkes hver eneste flaske i hånden. Vinen åbnes, inspiceres, dekanteres for bundfald, og genfyldes med samme årgang. Proppen der sættes i flasken, er påført årstal for dekanteringen. På denne måde garanteres og sikres kvaliteten i hver eneste flaske fra Emidio Pepes kælder. Dekanterings processen var gennem flere år Emidios Pepes hustru Rosas store speciale.