

OMRÅDE
Abruzzo

APPELLATION
Montepulciano d'Abruzzo

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
-

DRUER
Montepulciano

GÆRING
Cementtank

TYPE
Medium rødvin

Emidio Pepe

Emidio Pepe, Montepulciano Branella 2020

De håndplukkede røde Montepulciano druer afstilkes over et net spændt over en åben cementtank. Herefter ”masseres” druerne gennem nettets huller, så stilkene ikke kommer med i gæringstanken. Det giver den mest rene, saftige og koncentrerede most. Druerne efterlades næsten uskadte i gæringstanken, hvor de gærer med vildgæren. Gæringen og lagring sker på samme tank i 24-30 mdr. alt afhængig af årgang. Vinen tilsættes som en regel ikke svovl i denne proces, men svovles minimalt lige inden flaskning for at stabilisere vinen. 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 4 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. (årgang på flaskefoto, vise ikke nødvendigvis den valgte vin)

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.