



TENUTA
CAVALIER PEPE
Azienda Vitivinicola Irpina in Campania



www.tenutacavalierpepe.it
commerciale@tenutacavalierpepe.it







CAMPANIA

La Campania, con i suoi 25.000 ettari di vigneti, è senz'altro uno dei territori regionali più adatti ad accogliere produzioni vitivinicole grazie a un eccellente terroir: composto da tante colline, monti dove sapienti abilità contadine nel tempo si sono intrecciate con abilità enologiche capaci di guidare l'innovazione nel rispetto pieno della tradizione. Uno dei segreti del successo dei vini campani, infatti, è l'aver puntato ed investito esclusivamente su vitigni autoctoni.

Dall'antichità greca a quella romana, si può dire che da sempre la Campania ha svolto il ruolo di "centro vitivinicolo", in quanto luogo propizio per la coltivazione della vite e la produzione del vino, di cui si è agevolata la diffusione nel mondo. D'altra parte, le pagine classiche di Marziale, Plinio o Tibullo, come di Catone, Virgilio o Cicerone, testimoniano ancora oggi il lungo cammino compiuto da secolari vitigni, sia a bacca rossa sia a bacca bianca, la cui discendenza si riscontra direttamente nell'**Aglianico**, nel **Fiano**, nel **Greco**, nella **Falanghina** o nella **Coda di Volpe**, solo per citarne alcuni.



Attualmente la Campania conta 100 vitigni, 10 vini IGT, 15 vini DOC e quattro vini DOCG.



IRPINIA

L'Irpinia, cuore verde della Campania, è una delle aree vitivinicole più importanti d'Italia, con tre Docg: **Taurasi**, **Greco di Tufo** e **Fiano di Avellino**. Si tratta di ampi comprensori: 17 comuni rientrano nell'area del Taurasi, 8 comuni in quella del Greco di Tufo e 26 comuni in quella del Fiano di Avellino. Aree piuttosto omogenee, comprese fra le valli del fiume Calore e del fiume Sabato.

Attraversata dalla dorsale appenninica, l'Irpinia presenta caratteristiche pedoclimatiche davvero uniche, che offrono ai vitigni autoctoni un ambiente particolarmente adatto alla loro coltivazione e alla produzione di vini pregiati.

Al Taurasi, grande rosso da invecchiamento, al Fiano di Avellino e al Greco di Tufo, due vini bianchi dall'inconfondibile struttura, si aggiunge la **Coda di Volpe** che, sottratta al ruolo sussidiario di uva da taglio e recuperata in purezza, ha raggiunto livelli



notevoli di espressione, rientrando anch'essa tra le produzioni enologiche di grandissima qualità. enologiche di grandissima qualità.



LA FAMIGLIA PEPE

Angelo e Milena Pepe: da padre in figlia continuano a tramandarsi i "segreti" della tradizione, quelli di una famiglia che da generazioni ha deciso di dedicarsi con amore e professionalità alla produzione del vino, dando vita ad etichette oggi diffuse in tutta Italia ed esportate all'estero.

Ad Angelo Pepe, nominato nel 1998 Cavaliere della Repubblica per meriti lavorativi dal Presidente Oscar Luigi Scalfaro, si deve l'intuizione della Tenuta che porta il suo nome. Un sogno ereditato dai nonni e trasmesso dai genitori, in cui la cura per la terra e la dedizione al vino si sono trasfusi nell'organizzazione di un lavoro che ha fatto della sostenibilità, del rispetto per l'ambiente e della connotazione artigianale del proprio mestiere il fondamento di una precisa scelta etica ed estetica.



La Tenuta Cavalier Pepe oggi si presenta come una struttura articolata, che può contare su numerosi vigneti, una cantina, una azienda agraria, un ristorante ed alcuni appartamenti rigorosamente immersi nella natura: tutti elementi di un sistema produttivo rispettoso del paesaggio, meta di un qualificato turismo culturale.



Un'ulteriore sfida dettata dai tempi e raccolta dalla competenza di Milena, figlia maggiore del Cavalier Pepe. Laureatasi in viticoltura ed enologia e specializzata in marketing, dopo le esperienze formative compiute in Francia e in Belgio, Milena è giunta alla "guida" dei vigneti di famiglia con il duplice obiettivo di mantenerne intatta la naturale produttività e di esaltarne il valore culturale e turistico.



LA TENUTA CAVALIER PEPE

La Tenuta è circondata da **60 ettari di vigneti** sulle colline di **Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi**, nel cuore del disciplinare Taurasi DOCG, tra i 350 e i 500 metri di altezza sul livello del mare: questa esposizione geografica è prevalentemente rivolta a sud/sud-est. Il terreno su cui la Tenuta si estende, invece, è di origine vulcanica con una tessitura tendenzialmente argillosa, caratterizzata altresì da una forte presenza di calcare. Il microclima ancora è determinato da estati assolate, da inverni rigidi e da una buona ventilazione, che si mantiene costante durante tutto il corso dell'anno. In autunno, le forti escursioni termiche fanno sì che l'Aglianico giunga ad una lenta maturazione, per cui la raccolta delle relative uve è abbastanza tardiva rispetto alla vendemmia ordinaria, cadendo essa tra la metà del mese di ottobre e la metà del mese di novembre.

I vini prodotti dalla tenuta sono curati direttamente dai componenti della famiglia Pepe in collaborazione con affermati professionisti del settore.

Limitare le concimazioni, gestire razionalmente il suolo, monitorare le rese sono tra gli obiettivi prioritari del lavoro aziendale, rivolto alla cura

– oltre che delle vigne – anche di alcuni splendidi nocceleti e di **7 ettari di uliveti** destinati alla produzione di un delizioso olio di **oliva extra vergine**: una miscela di varietà autoctone, come il prezioso **Ravece**.

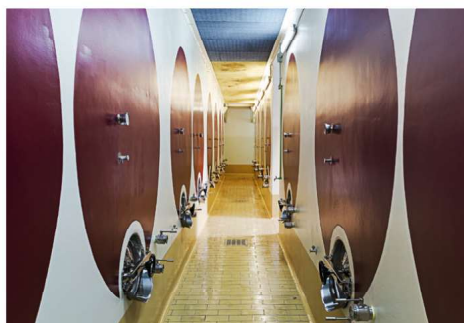




LA CANTINA

La Cantina della Tenuta è stata concepita come una struttura moderna e all'avanguardia; un teatro di moderne tecnologie finalizzate ad “accompagnare” le uve subito dopo la vendemmia: dalla selezione alla vinificazione, dall'affinamento in una grandissima bottaia all'imbottigliamento. La Cantina è fornita di un laboratorio di analisi per garantire il controllo della qualità dei prodotti e la loro tracciabilità.

Inoltre, è dotata di **una raffinata sala degustazione**, che può ospitare fino a **70 persone**.





RISTORANTE LA VEDUTA E SOGGIORNO IN TENUTA

Partecipare alla vendemmia, frequentare corsi propri della viticoltura, visitare un'azienda agraria, degustare il vino in una cantina attrezzata, abbinarlo sapientemente ai piatti della tradizione grazie alla competenza di un ristorante specializzato, soggiornare tra vigneti partecipando ad esclusivi appuntamenti culturali: ecco un **itinerario enogastronomico** che la Tenuta Cavalier Pepe è in grado di soddisfare in pieno, offrendo ai propri clienti la possibilità di vivere un'esperienza indimenticabile.

Tra alberi secolari, vigneti ed uliveti, sorge il ristorante della Tenuta: un'antica masseria ristrutturata nel rispetto della sua identità storica di grande casale e trasformata in un **ristorante**

dall'ambiente intimo e confortevole. Il ristorante offre un nutrito "repertorio gastronomico", composto da prodotti di qualità e da pietanze genuine cucinate con gusto e creatività.

All'interno della Tenuta è possibile pernottare e trascorrere giornate in pieno relax grazie ad **appartamenti confortevoli** dotati di camere da letto, bagno, soggiorno e cucina; l'ambiente esterno, invece, è caratterizzato da giardino, gazebo e tavoli in pietra adatti al pranzo, con altalene per i più piccoli.





METODO DI SPUMATIZZAZIONE

Charmat

VITIGNO

Autoctoni a bacca bianca

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà aziendale nei Comuni di Luogosano e di Sant'Angelo all'Esca, su terreni collinari a 350 mt/s.l.m. esposti a sud/est.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a giusta maturazione vengono pressate intere e in maniera soffice. Il mosto, illimpidito a freddo, viene fatto fermentare a bassa temperatura. Segue una "spumatizzazione" in autoclave per un periodo di 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino tenue, brillante

Profumo

Delicato e fine con note di lime, acacia, mela verde e pietra bagnata, insieme ad un tocco leggero di confetto.

Sapore

Elegante ed equilibrato con una piacevole sapidità sul finale; evidente la continuità con il bouquet grazie a note di frutta tropicale e floreali. Perlage molto fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto come aperitivo in accompagnamento a tapas leggere, fritti misti, crudi di mare o verdure, insalata di pasta o riso.

Servire alla temperatura di 6-8°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



ORO SPUMANTE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

METODO DI SPUMATIZZAZIONE

Charmat

VITIGNO

A bacca rossa

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a giusta maturazione sono pressate intere ed in maniera soffice. Il mosto viene illimpidito a freddo e fermenta a bassa temperatura. Segue una "spumantizzazione" in autoclave per un periodo di almeno 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosa corallo

Profumo

Fiori di campo e fragola selvatica.

Sapore

Morbido, equilibrato, dolce sul finale. Perlage fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti freddi e crudi di terra e di mare.

Servire alla temperatura di 5-6°C.



CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



ORO ROSÈ VINO SPUMANTE

VINO SPUMANTE ROSATO BRUT

VITIGNO

100% Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE

La produzione del Lila doc deriva dai vigneti di proprietà aziendale, che sono situati sulle colline dei Comuni di Luogosano e di Sant'Angelo all'Esca, in provincia di Avellino, nell'areale di produzione della Denominazione "Irpinia Falanghina doc".

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso e profondo, con buona dotazione organica ed elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, vengono immediatamente trasportate in cantina, selezionate, e pressate intere. L'illimpimento del "mosto fiore" avviene a freddo. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e poi il vino affina sulle proprie fecce fini. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Cristallino, giallo paglierino.

Profumo

Al naso si presenta intenso con note di frutta (ananas, banana, mela e succo di pera, su un leggero sfondo di fiori bianchi).

Sapore

Di forte impatto e buona acidità che lascia la bocca fresca e saporita con un retrogusto di piacevole persistenza che richiama la mela verde e la banana.

Abbinamenti gastronomici

Falanghina di grande fascino per eleganza e persistenza. Lila regge bene anche l'abbinamento con piatti più elaborati: antipasti e primi di terra o mare di media struttura, formaggi freschi, fritti leggeri, insalate saporite, carni bianche e piatti delicatamente speziati.

Servire alla temperature di 10-12°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



LILA

IRPINIA FALANGHINA D.O.C.

La Falanghina è un antico vitigno, le cui origini risalgono dall'antichità, e che ha trovato in Campania la sua migliore espressione. Si ritiene che l'etimo derivi dal latino "falanga", ovvero palo, al quale veniva sostenuta la vite, da qui il nome Falanghina. "Lila" è il risultato della vinificazione in purezza delle uve Falanghina coltivate in azienda.

VITIGNO

100% Coda di Volpe

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nella zona collinare delle località: Carazita, Piesco e Pesano in Luogosano e della località Brussineta in Sant'Angelo all'Esca.
Altitudine: 300 - 490 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso con abbondanti elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a metà ottobre sono selezionate in vigna e in cantina, dove vengono pressate intere. Il "mosto fiore" viene illimpidito a freddo e poi fatto fermentare a basse temperature. Segue un breve periodo di affinamento sulle fecce fini e poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Cristallino, giallo paglierino, luminoso.

Profumo

Bouquet fruttato con note di pesca gialla, ananas e banana nonché di erbe aromatiche.

Sapore

Intenso, profondo e molto persistente.

Abbinamenti gastronomici

Vino molto versatile, ottimo su tutte le pietanze a base di pesce, sushi e tartare così come piatti di carne bianca o verdure accompagnati da salse leggere, è una piacevole scoperta in abbinamento con la "Mozzarella di Bufala" e la "Burrata".
Servire alla temperatura di 10°C 12°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



BIANCO DI BELLONA

IRPINIA CODA DI VOLPE D.O.C.

Dalla vinificazione del vitigno Coda di Volpe nasce il Bianco di Bellona, dedicato alla bellissima dea della guerra della mitologia romana, tanto feroce in battaglia, quanto dolce e voluttuosa nel suo "riposo". La leggenda narra che amava festeggiare i suoi trionfi insieme alle truppe, inaffiando le sue "libagioni" con tanto vino inebriante e sognatore.

VITIGNO

100% Fiano

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nelle zone collinari dei comuni di Lapio, Montefredane e Candida.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Da Marnoso a calcareo con molti elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano e dopo un'accurata selezione in cantina, vengono pressate intere. Il mosto viene illimpidito a freddo e la fermentazione è condotta a bassa temperatura. Terminata la fermentazione, il vino affina sulle proprie fecce fini e poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo

Al naso è delicato con note minerali e con sentori rocciosi, che lasciano poi spazio a sentori di pesca, frutta candita e camomilla, su uno sfondo di macchia mediterranea.

Sapore

Di grande bevibilità, elegante, con buona freschezza e aromi tropicali e speziati che tornano per le vie retronasali. Intenso, persistente ed elegante.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con pietanze a base di frutti di mare e crostacei, insalata di mare, flan di verdure e minestre di legumi, tempura, brodi saporiti e primi delicati. Servire alla temperatura di 10°C-12°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



REFIANO

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

Il Fiano di Avellino è prodotto dall'omonimo vitigno, portato in Italia dai Greci. La sua culla si ritiene essere stata Lapio, piccolo comune dell'Irpinia a 600 metri slm. Il Fiano era anche conosciuto come Vitis Apiana per la dolcezza dei suoi acini tanto graditi alle api.

VITIGNO

100% Greco

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati sulle colline di S. Paolina, Montefusco e Prata Principato Ultra nel cuore della denominazione del Greco di Tufo. Altitudine: 400 m fino a 700 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Prevalentemente tufacei ed argillosi con lingue vulcaniche e calcaree.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano e dopo una selezione in cantina, vengono pressate intere. Il "mosto fiore" viene illimpidito a freddo e la fermentazione è condotta a bassa temperatura, in modo da preservare gli aromi fruttati dell'uva. Terminata la fermentazione, il vino affina sulle proprie fecce fini e poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Cristallino, giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo

Buona complessità aromatica di frutti maturi come pesca, pera e mela che si completa con note agrumate.

Sapore

Ricco e abbastanza corposo succoso, con acidità perfettamente bilanciata, buona la nota sapida e una lunga persistenza al palato.

Abbinamenti gastronomici

Indicato per accompagnare piatti di buona struttura dall'antipasto al secondo, oltre a ricette a base di pesce si può abbinare a minestre di verdure, pasta e fagioli, carni bianche e formaggi non troppo stagionati. Servire alla temperatura di 10°C-12°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



NESTOR

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Il vitigno Greco, si ritiene, che sia presente nel Sud Italia ancor prima della fondazione di Roma; trova la sua migliore espressione sulle colline in cui sono presenti antiche solfatore del comune di Tufo. Secondo i poemi omerici, Nestore era un fortissimo eroe che amava deliziarsi con questo nettare, sul calice dal quale beveva c'era scritto: "Io sono la coppa di Nestore da cui è bello bere. Chi da questa coppa beve, subito lo prenderà il desiderio di Afrodite dalla bella corona".

VIGNA
Santa Vara



VITIGNO

100% Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE

Vigna di proprietà in località Santa Vara, si estende in un corpo unico di fronte alla cantina nel comune di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca nell'areale di produzione della Denominazione "Irpinia Falanghina doc" vigneti di proprietà. Altitudine: 430 m slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso, profondo, con buona dotazione organica ed elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, vengono immediatamente trasportate in cantina, selezionate, e pressate intere. L'illimpimento del "mosto fiore" avviene a freddo. La fermentazione è svolta in botte grande, poi il vino affina sulle proprie fecce fini sempre in legno. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo

Profumo al naso si presenta complesso e aromatico, ricco di note fruttate esotiche e agrumate con rimandi dolci di pepe bianco.

Sapore

Elegante, avvolgente con ottima freschezza, molto persistente.

Abbinamenti gastronomici

ideale con piatti di buona struttura, primi di terra o mare di media struttura, formaggi, piatti delicatamente speziati, particolarmente indicato con pietanze di mare cotte al forno. Perfetto in abbinamento con la Spigola in crosta di sale. Servire alla temperatura di 10°C/12°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



SANTA VARA

IRPINIA FALANGHINA D.O.C.

Di fronte alla cantina si estende la località Santa Vara, il sito che accoglie le uve Falanghina che danno vita a questo vino dalle caratteristiche uniche. Infatti, il vino Santa Vara è l'espressione della vinificazione in purezza delle uve Falanghina coltivate in un sito particolarmente vocato tanto da possedere caratteristiche peculiari e irripetibili.

VITIGNO

100% Fiano

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto situato nella zona collinare del comune di Lapio, esposto a sud.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-limoso su base marnosa.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano a completa maturazione, vengono severamente selezionate e pressate intere, quindi solo il mosto fiore viene prima decantato a freddo e poi inoculato per la fermentazione alcolica. La fermentazione avviene per una parte in barriques di rovere francese e per la restante parte in acciaio a bassa temperatura. Il vino rimane in affinamento sur-lie sempre in legno ed acciaio ed infine affina almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Cristallino, giallo paglierino con riflessi dorati, luminoso.

Profumo

Aromi di frutta abbastanza matura e tropicali che lasciano subito spazio ad una nota minerale, fiori di biancospino e note di frutta candita, con un tocco di tostatura.

Sapore

Elegante, pieno con una buona acidità che bilancia l'equilibrio perfetto del vino, finale molto persistente e speziato.

Abbinamenti gastronomici

Vino di grande versatilità anche sul piano delle tradizioni regionali e internazionali: si abbina bene a piatti strutturati, minestre, pesci grassi, legumi, risotti e carni bianche e formaggi abbastanza freschi; piatti dal forte corredo aromatico. Servire alla temperatura di 12-14°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



BRANCATO

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

Brancato è la nostra selezione di Fiano, lavorato con cura ed elevato in legno per esaltare la struttura, l'eleganza e la longevità del vino.

VITIGNO

100% Greco

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nelle zone più alta dei comuni di Torrioni e Montefusco.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente argilloso e limoso con buona dotazione calcarea e presenza di elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano intorno alla metà di ottobre, vengono severamente selezionate, pressate intere e solo il mosto fiore viene decantato a freddo e poi inoculato per la fermentazione alcolica. La fermentazione avviene per una parte in barriques di rovere francese e per la restante parte in acciaio a bassa temperatura. Il vino rimane in affinamento sur-lie sempre in legno ed acciaio ed infine affina almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Cristallino, giallo dorato.

Profumo

Note di frutti abbastanza maturi, pesca gialla, frutta tropicale, frutta candita, succo di mela e leggera tostatura lasciano il passo ad una elegante nota di cipria.

Sapore

Intenso, pieno e fine. Buon equilibrio. Lunga la persistenza.

Abbinamenti gastronomici

piatti di buona struttura sia a base di pesce sia a base di carne bianca, pesce azzurro o baccalà, frittiture di pesce, ideale anche per piatti etnici, vellutate di verdure e formaggi di media stagionatura. Servire alla temperatura di 12-14°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



GRANCARE

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Grancare è la nostra selezione di Greco di Tufo, vinificato con cura ed elevato in legno per esaltare la struttura, l'eleganza e l'aromaticità del vitigno.

VITIGNO

100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nella zona collinare estesa sui comuni di Luogosano e S'Angelo All'Esca.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Limoso e sabbioso e frequente presenza di calcare ed elementi vulcanici

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte in leggero anticipo vengono diraspate e poi subito pressate, in modo da avere poca estrazione di colore. La fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura ed il vino affina poi sulle proprie fecce fini ed in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosa salmone.

Profumo

Delicato con note di rosa e un tocco di fragoline di bosco.

Sapore

Fresco e sapido con retrogusto che richiama fragola selvatica e marasca.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina bene ad antipasti e primi piatti poco strutturati, zuppe di legumi e piatti crudisti, gradevole anche coi salumi, formaggi freschi, insalata di pollo e cucina di mare.

Servire alla temperatura di 12°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



ROSATO DEL VARO

IRPINIA ROSATO D.O.C.

Il "Rosato del Varo" è ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Aglianico provenienti dai vigneti della tenuta siti in Luogosano e Sant'Angelo all'Esca.

VITIGNO

100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

Sulle colline dei Comuni di Luogosano e di Sant'Angelo all'Esca, nel cuore dell'Irpinia, a 350 mt/s.l.m., si estendono per i vigneti Carazita, Pesano, Santa Vara, Bruscinetta e Piergolo. Sono "Le 5 vigne menzione" di proprietà dell'azienda, da cui deriva l'aglianico doc che dà vita al Vela Vento Vulcano. Questo dunque nasce da un antico vitigno, ovvero dalla vinificazione di uve pregiate raccolte rigorosamente a mano e selezionate con cura: un prezioso rito familiare che si ripete nel tempo, in principio di ogni vendemmia.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Il processo di vinificazione posto a base del Vela Vento Vulcano inizia con l'inizio stesso della vendemmia, nella prima decade di ottobre, con la raccolta e la selezione a mano delle singole uve. Al fine di ottimizzare al massimo il colore e gli aromi primari del vino, le stesse uve vengono disperate, pigiate direttamente e sottoposte a macerazione pellicolare a freddo. Il mosto così ottenuto viene fatto prima decantare e poi fermentare a bassa temperatura per circa tre settimane.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosa intenso

Profumo

Aromi floreali, con sentori di marasca e di fragole selvatiche.

Sapore

Fresco, aromatico e persistente al palato.

Abbinamenti gastronomici

Il Vela Vento Vulcano si abbina benissimo a "finger food", come pure ad antipasti vari, pizza e cucina di mare. Perfetto come aperitivo

Si consiglia di servire e bere il Vela Vento Vulcano ad una temperatura compresa tra i 10 e i 12° C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



VELA VENTO VULCANO

IRPINIA ROSATO D.O.C.

VITIGNO

70% Aglianico, 30% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nella zona collinare estesa sui comuni di Luogosano, S'Angelo All'Esca e Taurasi, a 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Limoso e sabbioso e frequente presenza di calcare ed elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono diraspate e poi macerate a freddo per qualche ora. Segue poi una macerazione sulle bucce di una settimana ed un affinamento di almeno 16 mesi in vasche di cemento. Affina infine almeno 4 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino di buona luminosità

Profumo

Attraiante con sentori spiccati di amarena, more, prugne secche con leggera presenza di spezie dolci con una chiusura di note vegetali aromatiche.

Sapore

Al gusto è morbido con una nota gradevole di frutto concentrato, equilibrato e con un lungo finale leggermente ammandorlato.

Abbinamenti gastronomici

Vino da abbinare con primi piatti robusti, insaccati, arrosti di maiale, piatti vegetariani conditi con salse ricche e saporite, ricette delicatamente speziate. Servire alla temperatura di 12-14°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



SAN SERINO

IRPINIA ROSSO D.O.C.

Il "Sanserino" è il risultato della vinificazione di uve Aglianico e Sangiovese, coltivati nei nostri vigneti. E' un vino rosso, leggero, vivo e aromatico da bere leggermente fresco.

VITIGNO

85% Aglianico, 15% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, a 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso calcareo con presenza di elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate prima in vigna e poi in cantina. Dopo la diraspatura segue una macerazione pre-fermentativa a freddo e una fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. Affinamento per 24 mesi in vasche di cemento ed almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Aromi che ricordano l'amarena e le more con note leggere di pepe nero e cacao amaro, tutto su un gradevole sfondo di spezie dolci.

Sapore

Morbido, con tannini eleganti, retrogusto che richiama la frutta di bosco, l'amarena e leggere note speziate.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna particolarmente ad antipasti di salumi e formaggi, a pasta con sughi, carne arrostita, piatti e pizze elaborati con salse e condimenti saporiti. Servire alla temperatura di 16-18°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



TERRA DEL VARO

IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

La leggenda narra che è in terra d'Irpinia che i Greci decisero d'impiantare il vitigno Aglianico, chiamato all'epoca "Vitis Hellenica". La sua maturazione è tardiva, con vendemmie che si protraggono dalla metà di ottobre alla metà di novembre. Le caratteristiche climatiche delle colline irpine, caratterizzate da elevate altitudini e forti escursioni termiche permettono all'Aglianico una lunga e graduale maturazione.

VIGNA
Carazita



VITIGNO

100% Aglianico

SANTO STEFANO

Irpinia Campi Taurasini DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca, Taurasi, a 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo mediamente profondo con evidenti affioramenti vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a completa maturazione, quindi trasportate in cantina, selezionate a mano e diraspate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e la macerazione con le bucce dura circa 2 settimane. Affina in barriques di rovere francese per 12 mesi e poi per 24 mesi in vasche di cemento, infine almeno altri 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Frutti di bosco e amarene con un bouquet complesso di spezie e liquirizia.

Sapore

Dotato di buon corpo, completo al palato con tannini maturi ed eleganti.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna bene a cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



SANTO STEFANO

IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.

L'Aglianico, vitigno di remota nascita, conosciuto per le sue eccezionali prerogative enologiche, appartiene al limitatissimo gruppo di vitigni idonei a dare vini di qualità superiore. "Santo Stefano" è il risultato della vinificazione di uve provenienti dai vigneti della tenuta che dona al vino evidenti caratteristiche di complessità aromatica e struttura.

VITIGNO

100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà sulle colline delle famose località della denominazione del Taurasi D.O.C.G.: Carazita e Pesano siti nei comuni di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca, a 450 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo ed evidenti affioramenti vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a completa maturazione, trasportate in cantina dove vengono accuratamente selezionate prima di essere diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata e la macerazione "sulle bucce" si protrae per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione, affina in barriques di rovere Francese per 12 mesi, in vasche di cemento per altri 24 mesi ed infine per almeno 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo

Il vino presenta una trama di frutti rossi e frutti di boschi maturi, amarena, mirtillo, che si completano con una nota speziata di caffè e cioccolato.

Sapore

Profondo, complesso al palato, grande finezza ed eleganza, intenso e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna particolarmente con piatti di carne arrostita, selvaggina, formaggi stagionati e insaccati dal sapore intenso, brasati e paste ripiene, piatti etnici elaborati. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima e servire a temperatura di 18°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



OPERA MIA

TAURASI D.O.C.G.

Riconosciuto D.O.C.G. dal 1993, il Taurasi è sicuramente il vino rosso più pregiato dell'Irpinia. L'Aglianico, vitigno di alta qualità, ha trovato nelle verdi colline irpine il miglior territorio per potersi esprimere. "Opera Mia" è il risultato della vinificazione in purezza delle uve Aglianico provenienti dai vigneti delle migliori località della denominazione del Taurasi D.O.C.G.: "Carazita" e "Pesano".

VITIGNO

100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà sulle colline delle famose località della denominazione del Taurasi D.O.C.G.: Carazita, Pesano e Brussineta siti nei comuni di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca, a 450 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo ed evidenti affioramenti vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano i primi giorni di Novembre, trasportate in cantina e selezionate accuratamente prima di essere diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata in piccoli serbatoi di acciaio e la macerazione "sulle bucce" di circa un mese con rimontaggi e follature manuali. Affina in barriques di rovere francese per 24 mesi, per altri 24 mesi in vasche d'acciaio ed infine per almeno 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino profondo con riflessi granati.

Profumo

Note di frutta abbastanza matura, amarena, more, prugna secca, con eleganti sentori di viola, rosa antica, muschio e cuoio. Noce moscata e legno tostato completano il bouquet insieme ad un tocco di liquerizia ed erbe aromatiche.

Sapore

Pieno, avvolgente, di grande equilibrio con tannini setosi, e ottimo il finale molto persistente e intenso di frutti di bosco e spezie.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna particolarmente con la cucina ben strutturata di ogni genere, piatti regionali a base di carne e sughi succulenti, agnello e formaggi stagionati. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima e servire a temperatura di 18°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



LOGGIA DEL CAVALIERE

TAURASI RISERVA D.O.C.G.

La "Loggia del Cavaliere" è un vino di forte personalità e di complessa struttura. Questa Riserva è una chiara espressione aziendale dell'Aglianico in purezza. Un prodotto fortemente voluto dallo stesso Cavaliere Angelo Pepe, fedele alle antiche tradizioni della vitivinicoltura irpina ed al territorio.

LA NOSTRA RICETTA

Le uve di aglianico, raccolte al momento della loro completa maturazione, sono diraspate. Segue una macerazione a freddo, processo che ottimizza l'estrazione di aromi fruttati e colore. La fermentazione avviene a bassa temperatura.

Dopo un periodo di maturazione del vino, per almeno un anno, inizia la preparazione del Cerri Merry secondo una ricetta di nostra segreta realizzazione, che prevede l'utilizzo di succo e infuso di amarena, alcol e zucchero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso. Dotato di un bouquet complesso, con sentori di spezie, frutti di bosco e amarena. Al palato è morbido e dona un'avvolgente sensazione alcolica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Cerri Merry si presta a diversi abbinamenti:

- 1. In cucina:*
 - per accompagnare l'anatra
 - per brasare ogni tipo di carne
- 2. Al momento del dessert per:*
 - abbinarlo a una torta al cioccolato, oppure a base di crema e frutta fresca
 - utilizzarlo come riduzione a base di Cerri Merry versata sul gelato oppure sulla frutta fresca
 - insaporire la macedonia di frutta
- 3. Fine pasto, servito fresco o a temperatura ambiente con biscotti.*
- 4. In miscela, il Cerri Merry DRY, è un ottimo ingrediente per creare i vostri cocktails e aperitivi.*



CERRI MERRY

L'APERITIVO DEL CAVALIERE

Il CERRI MERRY nasce da un'antica ricetta di famiglia che unisce gli aromi dell'amarena alle uve di varietà Aglianico, provenienti dai vigneti di nostra proprietà. Il risultato è un vino aromatizzato di elevata complessità aromatica e finezza.

LA NOSTRA RICETTA

Le uve di aglianico, raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono diraspate. Segue una macerazione a freddo, processo che ottimizza l'estrazione di aromi fruttati e colore. La fermentazione avviene a bassa temperatura.

Dopo un periodo di maturazione del vino, per almeno un anno, inizia la preparazione del Cerri Merry Dry secondo una ricetta di nostra segreta realizzazione, che prevede l'utilizzo di succo ed infuso di amarena, alcol e zucchero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino vivo. Molto espressivo con sentori di spezie, frutti, amarena, nota alcolica bassa e gradevole.

COCKTAILS & APERITIVI

Delizioso liscio o ghiacciato come aperitivo. In miscela, è un ottimo ingrediente per creare i vostri cocktails.

Proponiamo:

Cerri Royal:

Aggiungere in una coppa di spumante o Champagne 15 ml di Cerri Merry Dry.

Cerri Breeze:

Mescolare 1 parte di Cerri Merry Dry con 3 parti di Spumante e 3 di Tonic.

Cerri Max:

Nello shaker agitare 1 parte di Cerri Merry Dry, 1 di Passito, 2 di Tonic e 3 di Spumante. Versare nel bicchiere il ghiaccio e decorare con amarena.



CERRI MERRY DRY

L'APERITIVO DEL CAVALIERE

Il CERRI MERRY DRY nasce da un'antica ricetta di famiglia che unisce gli aromi dell'amarena alle uve di varietà Aglianico, provenienti dai vigneti di nostra proprietà. Il risultato è un vino aromatizzato di elevata complessità aromatica e finezza.

VITIGNO

100% Fiano

ZONA DI PRODUZIONE

I nostri vigneti sono situati nella zona tra Luogosano e Sant'Angelo all'Esca.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo.

VINIFICAZIONE

L'uva resta sulle viti fino a novembre. Dopo un'eccessiva maturazione è possibile raccogliere le uve che rimangono sulle canne per ottenere ulteriore appassimento. Quando si raggiunge la quantità ottimale di zucchero, le uve vengono spinte e pressate immediatamente. Quindi il vino fermenta e matura in barriques di rovere prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo dorato intenso

Profumo

Miele, albicocca matura, frutta secca e tostata.

Sapore

Dolce, morbido e fresco.

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente adatto per accompagnare formaggi, biscotti e torte alle erbe.

Servire a temperatura fresca o a temperatura ambiente.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



CHICCO D'ORO

CAMPANIA PASSITO I.G.T.

La varietà Fiano rappresenta il fiore all'occhiello dell'enologia campana. Grazie alla sua versatilità, è possibile creare vini di grande qualità: il Chicco d'Oro esalta la generosità della sua zona di origine.

ZONA DI PRODUZIONE

Gli oliveti si inerpicano sulle colline assolate della tenuta nei comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, in provincia di Avellino.

VARIETÀ

Frantoio, ogliarola e Ravece.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

TECNICA DI PRODUZIONE

Le olive, raccolte a mano ad inizio novembre, subiscono la frangitura con estrazione a freddo dell'olio. La sua decantazione avviene naturalmente senza filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Verde con chiari riflessi giallo paglierino.

Profumo

Fragranti aromi di erba e sentori fruttati di agrumi e mandorla.

Sapore

Caldo e fruttato, ha consistenza vellutata, retrogusto leggermente piccante e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

A crudo è un naturale condimento per la cucina mediterranea e per piatti a base di legumi e verdure. Si abbina bene alle grigliate di carne, di pesce ed ai carpacci.

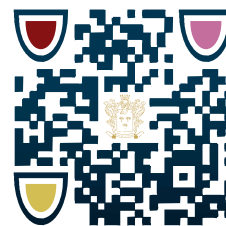


OLIO DI OLIVA

EXTRA VERGINE

L'Irpinia, oltre ad essere un territorio vocato alla produzione di vino, ospitando 3 prestigiosi DOCG, offre anche un olio di grande qualità. Sulle colline della Tenuta, nel cuore della denominazione "Irpinia Colline dell'Ufita DOP" si coltivano alcune varietà autoctone di olive, tra cui la prestigiosa Ravece.

REGALI E BOMBONIERE IN ELEGANTI CONFEZIONI



REGALI

Accompagnate i vostri regali con un biglietto di auguri.

SPEDIZIONI

Spedite con sicurezza in Italia e all'estero. Il costo sarà preventivato in funzione del peso e della destinazione.



Idee Regalo... *in confezioni speciali*



Le Bomboniere... *per le tue occasioni speciali*



... ai tuoi ospiti
regala il tuo vino preferito







COME RAGGIUNGERCI

La Tenuta Cavalier Pepe e La Collina sono facilmente raggiungibili percorrendo l'autostrada A16 Napoli-Bari:

- **uscita Benevento/Castel del Lago** (procedere in direzione Taurasi e poi proseguire per Luogosano);
- **uscita Avellino Est** (Imboccare la superstrada Ofantina in direzione Paternopoli e proseguire verso Luogosano);
- **uscita Grottaminarda** (dirigersi verso Fontanarosa, proseguire per Sant'Angelo all'Esca e continuare in direzione Luogosano).

Latitudine N 40° 59' 43.296"
Longitudine E 14° 59' 33.066"

ITALIA

CAMPANIA

IRPINIA



- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION NO. 1308/2013.



WWW.TENUTACAVALIERPEPE.IT

TEL. +39 0827.73766 | FAX +39 0827.78163 | info@tenutacavalierpepe.it
VIA SANTA VARA, 83050 SANT'ANGELO ALL'ESCA, AVELLINO - ITALIA

