



Emidio Pepe DOP Trebbiano d'Abruzzo

Het wijndomein werd opgericht aan het eind van de 19de eeuw toen Emidio Pepe, grootvader van de huidige naamdrager, de ideale terroir vond in de heuvels rond Torano. Hier zou hij de twee voornaamste druivenrassen uit Abruzzo gaan verbouwen. In 1944 genoot zijn zoon Giuseppe reeds faam door de kwaliteit van zijn bulkwijn (vino sfuso). Nog eens 20 jaar later was het zijn kleinzoon die de wijngaarden erfde en de eerste witte Trebbiano d'Abruzzo en rode Montepulciano d'Abruzzo op flessen trok. Sinds 1964 is Emidio Pepe in Abruzzo en ver daarbuiten uitgegroeid tot hét symbool van territoriale expressie en wijnen met een lange levensduur en dit dankzij Emidio's empirische en onvermoeibare inzet.

Zijn vrouw gaf hem drie dochters en al die jaren is het domein in handen gebleven van de familie zonder ook maar iets te raken aan de tradities of het verleden. Vandaag zijn het de dochters Daniele en Sofia, bijgestaan door hun nichtje Chiara, die de geheimen geleerd van hun ouders in de praktijk omzetten om op die manier het natuurlijk erfgoed in stand te houden. Lang voordat de aanpak een modeverschijnsel werd of via een institutionele stempel werd gecertificeerd, werkten zij al biologisch. Momenteel heeft het wijndomein 15 hectare wijngaard in bezit, gecultiveerd volgens de principes van biologische en biodynamische agricultuur. De wijnen van Emidio Pepe staan bekend om prachtig op de fles te verouderen en het is dan ook niet meer dan terecht dat het wijnhuis beschouwd wordt als een van Abruzzo's beste.

Net als de Montepulciano, is de Trebbiano een autochtone druif uit de regio. De druiven worden met de voeten gekneusd in een houten vat, waarna ze een gisting ondergaan op cementen cuves van 22 en 30 hl zonder toevoeging van geselecteerde gisten. Daarna worden de wijn manueel gebotteld door louter het gebruik van een sifon, zonder enige klaring of filtratie wat dan ook. Dit resulteert in een elegante, geraffineerde wijn met een enorm capaciteit om te verouderen. Een aangename aciditeit in combinatie met een aromatische structuur zorgen voor een complexe wijn. De nabijheid van de Gran Sasso garandeert aanzienlijke temperatuurschommelingen nodig voor de ontwikkeling van aroma's. De nabijheid van de Adriatische zee heeft een gunstige invloed op de druiven en geeft de wijn zijn typische sappigheid en sterke minerale ondertoon. Een sterk staaltje voor deze inheemse variëteit.

Appellatie: Trebbiano d'Abruzzo DO

Regio: Abruzzo

Druivenrassen: Trebbiano d'Abruzzo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: mineraal - droog

Aroma: Rijpe fruitige aroma's van appel, peer, bloesems, acacia en minerale indrukken.

Smaak: Volle en rijke met een ongelooflijke mineraliteit, diepgang en complexiteit.

Serveren bij: Allerhande visgerechten, wit vlees en gevogelte.