



Emidio Pepe DOP Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano is de koning onder de regionale, autochtone druivenrassen in de regio Abruzzo. In het verleden oordeelde men dat de druif wijnen voorbracht 'klaar om te drinken' en dus niet mooi kon ouderen. Bij Emidio Pepe hebben ze altijd geloofd in het potentieel en door de jaren heen hebben ze deze vooroordelen meer dan weerlegd. Na de oogst worden de druiven manueel ontrist in houten fusten, waarna ze een gisting ondergaan op cementen cuves van 22 en 30 hl zonder toevoeging van geselecteerde gisten. Daarna worden de wijn manueel gebotteld via een eenvoudige sifon, zonder enige klaring of filtratie wat dan ook. We krijgen een gestructureerde, robuuste, doch elegante wijn in de eerste jaren die met de tijd evolueert naar een evenwichtige wijn met zachte en ronde tannines, met een enorme lengte en persistentie in de mond en met kruidige en fruitige hinten in de neus. Daarom wordt de Montepulciano-druif ook wel de 'ijzeren vuist in een fluwelen handschoen' genoemd. In de kelders rusten nog flessen uit de beginjaren van Emidio Pepe die nog steeds in schitterende vorm verkeren. Wanneer flessen van meer dan 10 jaar oud de kelder verlaten, worden ze met de hand één voor één gedecanteerd om het sediment te verwijderen.

Appellatie: Montepulciano d'Abruzzo DOP

Regio: Abruzzo

Druivenrassen: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Aroma: Kruidige en fruitige toetsen ondersteund door een minerale ondertoon en aroma's als tabak, zoethout en braambessen.

Smaak: Volle en rijke wijn met een "ijzeren" frisheid en elegantie die zowel rijp als rijp naar voren komt mits wat kelderrust.

Serveren bij: Allerhande pastabereidingen & vleesgerechten.