



Wijnfiche

## **Tenuta Cavalier Pepe – Grancare | Greco di Tufo Riserva DOCG Greco Italië (CAMPANIA) – 2023**

### **Domein**

#### **Tenuta Cavalier Pepe**

Tenuta Cavalier Pepe is een wijnhuis met 60 hectare wijngaarden en 11 hectare olijfgaarden. De familie Pepe is een gevestigde waarde in Irpinia, die zich al generaties lang toelegt op de productie van wijnen, die in heel Italië en ook internationaal op de markt worden gebracht. Zij zijn gevestigd in het hart van Irpinia, het belangrijkste wijnbouwgebied van Campanië. Sinds de oudheid staat Campania bekend om de productie van kwaliteitswijnen, zoals Falerno, Greco, Faustiniano en Caleno. Deze werden beschouwd als de "wijnen van de keizers" en geprezen door de grootste klassieke schrijvers zoals Cicero, Plinio, Martial en Tibullo.

Dankzij de unieke combinatie van hoogte, bodem en microklimaat behoren de wijngaarden van Irpinia tot de meest prestigieuze van Italië.

### **Vinificatie**

De wijngaarden liggen in de hoogst gelegen gebieden van de gemeenten Torrioni en Montefusco, op een hoogte van 600-750 meter boven zeeniveau. Ze bestaan voornamelijk uit klei en slib met kalksteen en vulkanische elementen. De druiven worden midden oktober met de hand geoogst, ondergaan een strenge selectie en worden in hun geheel geperst. Koude bezinking wordt gevolgd door alcoholische gisting, eerst in barriques van Frans eikenhout en vervolgens in roestvrij staal bij lage temperaturen. De wijn rijpt in een combinatie van eik en staal, met een minimum van zes maanden verdere rijping in de fles voordat hij wordt vrijgegeven.

### **Smaak**

We zien een kristallijne kleur die goudgeel is. Rijpe fruittonen van gele perzik, tropisch fruit, gekonfijt fruit en appelsap en lichte hints van toast en rook. De smaak is intens, de mond is vol en fijn met een goede balans en een lange, aanhoudende afdronk

### **Gerechten**

Kaas - kruidenkaas | vis - kabeljauw | Groenteschotel | Vis - zeebaars

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Greco di Tufo

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 12-14°C

Smaakprofiel: Mineralig strak

