



Wijnfiche

Tenuta Cavalier Pepe – Brancato Riserva | Fiano di Avellino DOCG Fiano Italie (CAMPANIA) – 2020

Domaine

Tenuta Cavalier Pepe

Tenuta Cavalier Pepe est un domaine viticole qui compte 60 hectares de vignobles et 11 hectares d'oliveraies. La famille Pepe est une famille établie de longue date à Irpinia, qui se consacre depuis des générations à la production de vins, commercialisés dans toute l'Italie et à l'étranger. Ils sont situés au cœur d'Irpinia, la principale zone viticole de Campanie. Depuis les anciens temps, la Campanie est connue pour produire des vins de qualité, comme le Falerno, le Greco, le Faustiniano et le Caleno. Ces vins étaient considérés " les vins des empereurs " et appréciés par les plus grands écrivains classiques comme Cicéron, Pline, Martial et Tibulle. Grâce à la combinaison unique de l'altitude, du sol et du microclimat, les vignes d'Irpinia sont parmi les plus prestigieuses d'Italie.

Vinification

Vignoble de colline orienté au sud dans la commune de Lapio, avec un sol argilo-calcaire sur une base de marbre. Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité, subissent une sélection rigoureuse et sont pressés entiers. Le débourbage à froid est suivi de la fermentation alcoolique, d'abord en barriques de chêne français, puis en acier inoxydable à basse température. Le vin est élevé dans le bois et dans l'acier, puis il vieillit en bouteille pendant au moins six mois avant d'être commercialisé.

Dégustation

La couleur du vin est cristalline, jaune paille avec des reflets dorés et lumineux. Arômes de fruits mûrs et tropicaux, avec des notes de minéralité, de fleurs d'aubépine et de fruits confits et une touche de pain grillé. La bouche est élégante et pleine en bouche avec une bonne acidité équilibrée. Elle se termine par une finale très persistante et épicée.

Mets adaptées

Potage | Saumon | Risotto | Assiette de légumes | Viande - blanche

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Fiano di Avellino

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 12-14°C

Profil de goût: Complex non boisé

