Wijnfiche

Tenuta Cavalier Pepe - Grancare | Greco di Tufo Riserva DOCG Greco Italië (CAMPANIA) — 2018

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 Tibullo.
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

Les vignobles sont situés dans les zones les plus élevées des communes de Torrioni et Montefusco, à une altitude de 600-750 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ils sont principalement composés d'argile et de limon avec des éléments calcaires et volcaniques. Les raisins sont récoltés à la main à la mi-octobre, subissent une sélection rigoureuse et sont pressés entiers. Le débourbage à froid est suivi d'une fermentation alcoolique, d'abord en barriques de chêne français, puis en acier inoxydable à basse température. Le vin est élevé dans une combinaison de chêne et d'acier, avec un minimum de six mois de vieillissement supplémentaire en bouteille avant la commercialisation.

Dégustation

On voit une couleur cristalline qui est jaune d'or. Des notes de fruits mûrs de pêche jaune, de fruits tropicaux, de fruits confits et de jus de pomme et de légères touches de pain grillé et de fumée. Le goût est intense, la bouche est corsée et fine avec un bon équilibre et une finale longue et persistante.

Mets adaptées

Fromage - le fromage aux fines herbes, Viande blanche, Cabillaud, Assiette de légumes, Perche de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Greco di Tufo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 12-14°C