Wijnfiche

Tenuta Cavalier Pepe - Grancare | Greco di Tufo Riserva DOCG Greco Italie (CAMPANIA) — 2023

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 considèrés " 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

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.

Dégustation

On découvre une robe cristalline aux reflets or. Des arômes mûrs de pêche jaune, fruits tropicaux, fruits confits et jus de pomme, relevés de légères touches toastées et fumées. En bouche, le vin se révèle intense, ample et raffiné, avec un bel équilibre et une finale longue et persistante.

Mets adaptées

Fromage - le fromage aux fines herbes | Cabillaud | Assiette de légumes | Perche de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Greco di Tufo
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +5-7
Servir à: 12-14 °C
Profil de goût: Mineral

