



Il mio sogno?

Regalare alle mie figlie una collina ove tutto fosse puro e incontaminato, sano e biodinamico!

Mio nonno Adone Nicola Del Negro, perito agrario, iniziò nel 1923 a piantare 5 ha di viti Montepulciano e Montonico tutelate dalle canine (una per una) e dalle piante d'ulivo gentile. Le viti erano basse, piccole ed ogni pianta donava 203 grappoletti... 1,2 kg d'uva sana. Sono andato in Francia con mia moglie al Vinexpo di Bordeaux e mi sono reso conto di quanto mio nonno fosse avanti nel tempo. Era consulente ed applicava già allora i principi della biodinamica di oggi. Il cavallo lo allevava e lo usava per spostarsi nelle tenute e per fare i lavori di campagna, seguiva le fasi della luna per fare il vino... il letame per concimare... il bosco tutt'intorno ai suoi campi coltivati per proteggerli...

Nel 1961 mio padre Giovanni fece piantare altre vigne...circa 15 ha a pergola abruzzese... già si pensava alla quantità necessaria per far vivere un'azienda... e fu "diseducato" dai venditori di prodotti unici consulenti del tempo...nel 1993 io lascio l'università di agraria di Piacenza, e torno alla mia terra... la pensavo diversamente!

Ho risposto NO alla chimica. Volevo creare una collina biologica... biodinamica. Poco importava che la produzione non fosse "economica" io dovevo produrre il mio vino, il mio olio, il mio grano per la mia pasta... avere il mio orto, i miei polli e conigli... allevare i miei cavalli... tutto in modo sano, genuino...come mio nonno! Volevo lasciare ai miei figli un terreno incontaminato, ove l'aria fosse pura, ove l'energia positiva che scaturisce dalla terra e dalle piante fosse al massimo... un luogo dove tutti possono venire a "ricaricarsi" di forza e di energia vitale per affrontare meglio la vita quotidiana... e vivere una vita più sana.

DNA
Del Negro Adone
Bio Viticoltore



Pepe
Stefania

cell +39. 348.39.33.129

Azienda Agri - Bio - Vitivinicola

Via grande, 33 - 64010 Torano Nuovo (TE)

pepe@montepulcianodabruzzo.it - +39.39. 28. 33. 45. 00

Stefania Pepe Viticoltura Biologica @stefaniapepeBIO

Carta Dei Vini

Bio logici

&

Bio dinamici



Stefania Pepe

Qual'è il bene più prezioso che hai ?



In ordine di importanza per me:
le mie figlie,
la mia salute,
il mio vino, ..

Lavoro con assoluta dedizione per proporre oggi a Te dei vini buoni, prodotti solo con le nostre uve biologiche e biodinamiche senza nessun additivo chimico,

alcuni fatti completamente a mano e senza aggiunta di anidride solforosa.

Voglio donare a Te un vino sano, genuino, che ti faccia condividere con chi ami momenti di gioia, serenità, amore...

Scrivimi... Ti è piaciuto ?
Raccontami le Tue sensazioni su:
ilvinochevorrei@montepulcianodabruzzo.it
 Stefania Pepe Viticoltura Biologica
 @stefaniapepeBIO

Ti aspetto...anche in cantina, chiamami per un appuntamento +39 39 28 33 45 00

Stefania Pepe



PEPE BIANCO® 2003 2007 2008

Trebbiano d'Abruzzo DOC €_____ €_____ €_____

Vino biodinamico da uva Trebbiano, Passerina e Pecorino pigiata con i piedi, fermentata in cemento senza chimica nè additivi.

Rivestito d'oro, ti inebrio con il mio bouquet di fiori, frutta, ananas, mela, banana..

Lasciati invadere dal mio calore, dalla mia freschezza...

Degustami con chi ami dall'aperitivo ai primi piatti di pesce, carne bianca, formaggi...



Cuore Di..Vino® R2006 2006 R2007 2011

Trebbiano d'Abruzzo DOC €_____ €_____ €_____ €_____

Vino Bianco biologico da uva Trebbiano, Bombino e Cococciola pigiate con pressa a membrana chiusa, fermento in botti di acciaio termocondizionate senza chimica nè additivi.

Mi rivesto d'oro quando maturo, sono limpido e brillante.

Profumo di fiori gialli e frutta, ananas, mela matura, banana..

Gustami all'aperitivo, con i primi piatti di pesce, carne bianca, formaggi giovani e finger foods.



CONTRO La GUERRA® 2007

Trebbiano d'Abruzzo DOC €_____

Vino biologico da uve Trebbiano e Chardonnay senza chimica nè additivi.

Sono rivestito d'oro.

Ho intenso profumo di fiori gialli, frutta, ananas, mela matura, banana..

Gustami all'aperitivo, con primi piatti di pesce, carne bianca, formaggi giovani, ...



DNA® 2008

Trebbiano d'Abruzzo DOC €_____

Vino bianco certificato biologico da uve Trebbiano, Cococciola e Montonico fermente senza chimica nè additivi.

Mio padre non mi ha filtrato, quindi decantami prima di sorseggiarmi!

Ho un vestito giallo paglierino intenso, pungenti aromi di frutta e fiori gialli...

Gustami con primi piatto ricchi e complessi come me, con pesce anche grigliato, carne bianca, formaggi giovani, ...



PEPE ROSSO® 2003 2005

Montepulciano d'Abruzzo DOC €_____ €_____

Vino biodinamico certificato biologico.

Nato in vigneto allevato a pergola abruzzese da uve 100% Montepulciano d'Abruzzo diraspate a mano in un tino di legno

fermentate in cemento senza chimica nè additivi.

Ho un vestito rosso violaceo intenso e brillante, un profumo complesso, fruttato, speziato,...

Sono pieno in bocca, intenso, caldo, tannico, armonico...

Degustami con una sana bistecca, carne grigliata, formaggi stagionati.



Cuore Di..Vino® 2000 2003 2006

Montepulciano d'Abruzzo DOC €_____ €_____ €_____

Vino rosso certificato biologico da uve 100% Montepulciano raccolte in cassetta fermentate in acciaio senza chimica nè additivi.

Ho un vestito rosso violaceo brillante, e divento rosso cardinale con l'età, un profumo intenso di frutta matura, prugne, liquirizia..

In bocca sono caldo, fresco, intenso, giustamente tannico, armonico...

Degustami con salumi, primi piatti di carne, selvaggina, formaggi stagionati ...



CONTRO La GUERRA® 2004 2006

Montepulciano d'Abruzzo DOC €_____ €_____

Vino rosso biologico da uve Montepulciano, Cabernet e Merlot fermentate in acciaio senza chimica nè additivi.

Ho un vestito rosso violaceo intenso brillante, un profumo complesso di frutta matura, prugne, liquirizia..

In bocca sono caldo, giustamente tannico, fresco, morbido, armonico...

Degustami con salumi, primi piatti di carne, grigliate, selvaggina, formaggi, ...



CRAZY HORSE® 2007 2008

Montepulciano D'Abruzzo DOC €_____ €_____

Vino rosso da uve Montepulciano d'Abruzzo convenzionali è l'unico vino non biologico.

Ho un vestito rosso molto intenso, un bouquet complesso e persistente, abboccato, tannico...

Gustami con carni rosse grigliate e selvaggina, salumi e formaggi stagionati



PEPE NERO® 1998 2003 2005 2007

Montepulciano d'Abruzzo €_____ €_____ €_____ €_____

Docg "Colline Teramane"

Vino biodinamico certificato biologico.

Nato con la luna piena da uve Montepulciano diraspate a mano, fermento e maturo in grandi botti di legno

senza chimica nè additivi.

Ho un vestito rosso purpureo e brillante, un profumo complesso, fruttato, speziato...

Sono intenso, caldo, forte, pieno, morbido, tannico, infinito...

Degustami con salumi, formaggio, filetto, bistecca, tagliata..



PEPE ROSA® 2001 2007 2008

Cerasuolo d'Abruzzo DOC €_____ €_____ €_____

Vino biodinamico, da uve 100% Montepulciano raccolte in anticipo, pigiate con i piedi e fermento senza chimica nè additivi.

Mi son vestito di un colore rosa chiaretto, intenso bouquet floreale, fruttato... more, ribes e ciliegie.

In bocca sono caldo, avvolgente, persistente.

Degustami con tutto: con i piatti di pesce, carne bianca, formaggi giovani e... in più sono perfetto con la pizza!



GRAPPA "PEPITA ORO"®

Da vinacce di uve Montepulciano d'Abruzzo

Ottenuta dalla distillazione con impianto a vapore a sistema discontinuo, colonne a basso grado

da Gioacchino Nannoni ed oggi da Priscilla Occhipinti entro 48 ore dalla svinatura delle mie uve biodinamiche

diraspate a mano, del Pepe Rosso.

Ho un profumo delicatamente intenso, fruttato, persistente al gusto sono corposa, complessa e di grande struttura.

Ho un grado alcolico di 42%. Servimi a temperatura ambiente.



Pepe Verde®

Olio Extra Vergine di oliva certificato biologico

Ottenuto mediante spemitura a freddo dalle varietà Leccino e Frantoio, non filtrato, raccolto a mano ed ho un alto tenore di polifenoli con basso grado di acidità.

Ho un colore verde intenso, un profumo fresco e un sapore fruttato, leggermente amaro e piccante,

con sentori di erbe aromatiche e mandorla.