



Mi chiamo

PEPE NERO®

Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane" DOCG Biodinamico

sono uno dei "Figli di.. Vini" di Stefania Pepe di Torano Nuovo, nato in Abruzzo "Cuore Verde 'Europa", in vigneti coltivati secondo i metodi biodinamici senza nessuno utilizzo di additivi, nè lieviti esterni, nè solforosa.



- Provengo dal Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo DOCG al 100 %
con "Allevamento": a pergola abruzzese, ad Agosto si fa il diradamento dei grappoli..
in Vigneti: che ricamano le nostre colline esposte verso Sud-Est, con terreno argilloso calcareo, in collina a 240 mt s.l.m ed a 15 km dal mare.
- Vinificazione:** la mia uva è raccolta a mano aspettando la luna piena (segno per me della piena maturazione), diraspata a mano su di una rete, su tini e lasciata fermentare in grandi tini di legno, per circa 6/9/13 giorni, facendo solo la follatura delle bucce a mano, senza nessuna aggiunta né di lieviti né di anidride solforosa.
- Affinamento:** resto nei tini dove sono stato creato per un anno, due/tre travasi..lei mi ascolta... le parlo con il mio profumo... le dico quando voglio cambiare botte... e poi mi imbottiglia a mano per caduta gravitazionale senza essere filtrato nè "trattato". Resto in bottiglia minimo per 6 mesi e poi fino a quando tu vorrai...
- Bevimi... :** a 18° - 20° gradi... e poi Osservami... Annusami... Ascoltami...
- Guardami....** Ho un colore rosso violaceo intenso, limpido e brillante, ...se mi liberi in un bicchiere grande..ti faccio vedere come sono potente..piano piano ti disegno archetti lunghi che ti danno la sensazione di entrare in una chiesa !
- Sentimi....** Se hai pazienza mi aprirò a te e ti donerò il mio profumo intenso, complesso, fruttato, con aromi che evocano sentori di frutta rossa matura..frutti di bosco, prugne, amarene, mandorle, pepe nero,..
- Assaggiami....** In bocca sono caldo e forte per l'alcool, ma "fresco" per la bella acidità che mi terrà giovane a lungo, di corpo, pieno, morbido, persistente, giustamente tannico, puoi bermi ora ma se saprai aspettare... sentirai...
- Gradazione alcolica :** sono forte.....13,50%, ho una bella acidità, ed un grande estratto secco.
- Degustami o gustami** con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati... anche fra 10..20 anni... conservami al fresco. Quando deciderai di aprirmi...ti inebrierò con i miei profumi... e dentro di te... ti darò sensazioni meravigliose che vorrai condividere con chi ami...!
- Analisi Enologiche:** Alcool: 13,69% BY VOL Acidità: 5.1 g/l SO2: 26 mg/l
 puoi bermi tranquillamente senza problemi di mal di testa o bruciori di stomaco