TENUTA CAVALIER PEPE

LAVORARE E CREDERE

TAURASI

Un sogno nel cuore dell'Irpinia



GRANDI VINI D'IRPINIA
Tradizione & Passione



INDICE

La Storia 4
La Tenuta 6
La Cantina 8
Enoturismo 9
Ristorante 10
Residenza l'Antica Fattoria 11
Campania 12
Microclima 13
I Rossi Irpini 14
Edizione Limitata 16
I Bianchi 20
Rosato 26
Specialità 27
Vesuvio - Lacryma Christi 28
Spumanti 30
Aromatizzati 32
Olio 33
Confezioni Regalo 34

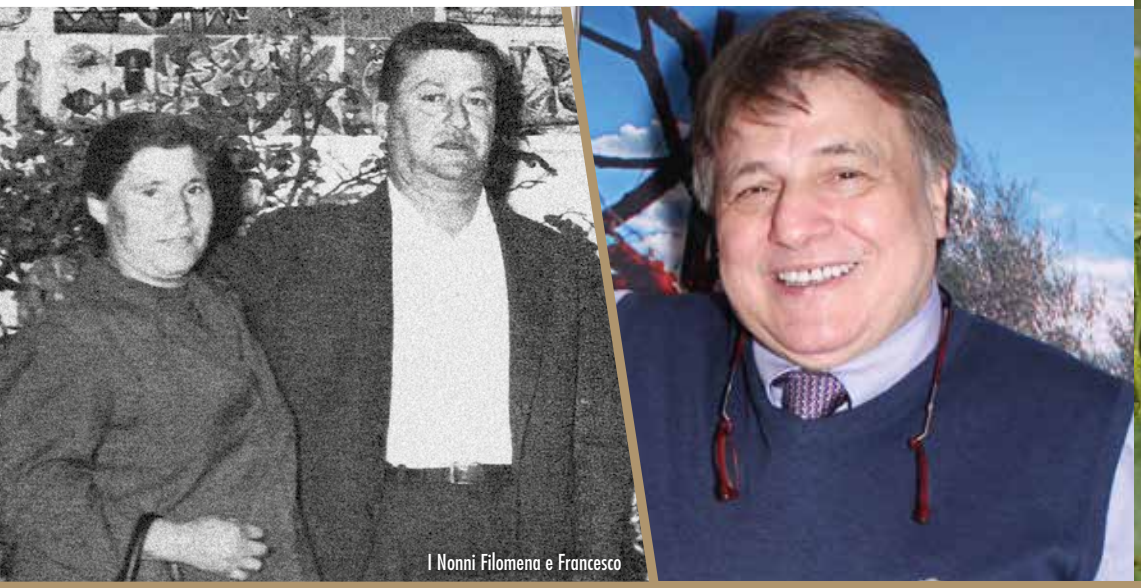
LA STORIA

Angelo Pepe

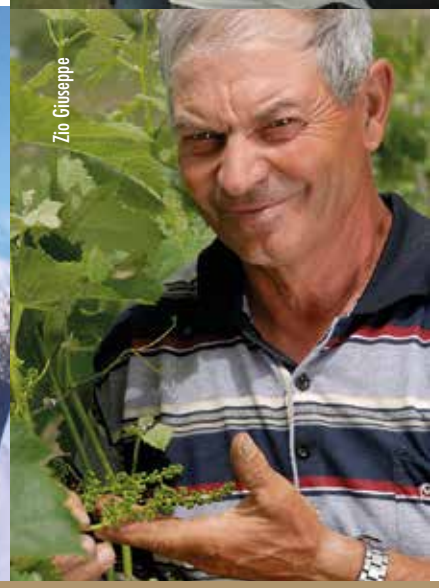
TRADIZIONE e INNOVAZIONE

Da una famiglia che da generazioni ha deciso di dedicarsi, con amore e professionalità, alla produzione di vini, diffusi in Italia e all'estero.





I Nonni Filomena e Francesco



Zio Giuseppe

Un'ulteriore sfida, dettata dai tempi, è stata raccolta da Milena, figlia maggiore del Cavalier Angelo.

Dopo una prima laurea in Marketing e Management con Master in Marketing del vino e una specializzazione in viticoltura ed enologia, Milena acquisisce importanti esperienze formative in Francia, in Olanda e in Belgio. In seguito, insieme alla famiglia già impegnata nella cura dei vigneti, giunge con il padre alla "guida" della Tenuta, con il duplice obiettivo di mantenerne intatta la naturale produttività e di esaltarne il valore culturale e turistico.

La Tenuta nasce dall'intuizione di Angelo Pepe, nominato nel 1998 Cavaliere della Repubblica per meriti lavorativi dal Presidente Oscar Luigi Scalfaro.

Un sogno ereditato dai nonni e trasmesso dai genitori. La cura per la terra e la dedizione per la produzione del vino si sono concretizzati in un'azienda che ha fatto della sostenibilità, del rispetto per l'ambiente e della connotazione artigianale della propria attività le basi di una precisa scelta etica ed estetica.

"Lavorare e Credere"

Milena Pepe





LA TENUTA

La Tenuta Cavalier Pepe oggi è una realtà con 70 ettari di vigneti, 12 ettari di oliveti e alcuni noccioleti.

Un'accogliente cantina, un ristorante panoramico ed alcuni alloggi immersi nella natura completano un sistema aziendale rispettoso del paesaggio e meta di un qualificato turismo culturale.

WORLD'S BEST VINEYARDS

Nel 2022 l'azienda è stata nominata tra le 100 migliori cantine al mondo per l'accoglienza enoturistica da World's Best Vineyards.

La produzione

L'azienda presenta un'ampia gamma di **vini irpini** e **campani**: rossi, bianchi, rosati, spumanti, un vino passito e un olio extravergine di oliva.

Prodotti molto apprezzati sul mercato nazionale e internazionale, con **ottimi riscontri da parte della critica enologica**.

Il lavoro e la passione della Famiglia Pepe e il contributo dei collaboratori altamente specializzati sono tra gli ingredienti fondamentali.

70 Ettari di VIGNETI

L'azienda coltiva maggiormente le sue vigne, imbottiglia il proprio vino e cura direttamente tutta la produzione fino alla vendita in bottiglia.

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Così, naturalmente, nel 2016 la tenuta è entrata a far parte dell'associazione FIVI.



12 Ettari di OLIVETI

L'azienda applica tutte le "buone pratiche" agricole per il contenimento dell'impatto ambientale.

- **Concimazioni** limitate.
- **Gestione razionale** del suolo.
- **Monitoraggio** delle rese.
- **Tecnologie avanzate** a favore di un'agricoltura di precisione: *sensori biodegradabili ed ecocompatibili e centraline meteo.*



12 Vini DOC

6 Vini DOCG

3 Spumanti

Sostenibilità

Già in possesso della certificazione **SQNPI** per l'agricoltura integrata, l'azienda, al fine di perseguire anche il benessere collettivo ed economico di chi lavora e collabora con essa, è tra le prime in Campania ad aver conseguito la certificazione di sostenibilità secondo lo standard **EQUALITAS**.

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA



LA CANTINA

Al centro dei vigneti è presente una cantina moderna e all'avanguardia dove le uve appena raccolte sono immediatamente pronte per la vinificazione.

La Cantina è dotata di vasche d'acciaio, vasche di cemento, anfore, barrique e botti di rovere francese. I vini dopo il loro affinamento sono imbottigliati all'origine.



ENOTURISMO

"**Un Giorno in Irpinia**" e "**Un Giorno in Vendemmia**" sono le proposte principali per trascorrere un'intera giornata in Tenuta.

A pranzo, presso il ristorante "**La Veduta**", degustazione dei vini in abbinamento a ricette tradizionali del territorio.

Passeggiata tra vigneti e uliveti secolari

Passeggiando all'aria aperta è possibile conoscere il territorio e scoprire cosa si trova dietro la creazione di una bottiglia di vino.

Visita in cantina

Tutto l'anno, su prenotazione, è possibile fare visite con una degustazione tecnica a scelta.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ







Laboratorio

Il laboratorio interno assicura controlli accurati e piena tracciabilità dei vini.

Inoltre, la struttura è dotata di una enoteca e di una raffinata sala degustazione che può ospitare fino a 40 persone.

Raccolta delle uve e delle olive

Durante la vendemmia previste le attività di raccolta dell'uva e di pigiatura a piedi nudi nei tradizionali tini.
Nel mese di novembre si svolgono le giornate dedicate alla raccolta delle olive.





RISTORANTE

La Veduta
Ristorante Enogastronomico
360°

Il ristorante "La Veduta", immerso nella natura, è situato nel punto più alto della Tenuta ed offre un panorama incantevole sui borghi dell'Irpinia. Qui, gli amanti della buona tavola possono apprezzare la cucina italiana autentica e tradizionale.



I SAPORI DELLA TRADIZIONE

Le migliori materie prime locali sono elaborate con essenzialità, nel rispetto della stagionalità, dai nostri cuochi, incontrando l'eccellenza dei nostri vini.

LA MAGIA DI UN MAGNIFICO PANORAMA

Una vista rilassante nel sole della verde Irpinia, godendo dell'aria pure che si respira.





RESIDENZA L'ANTICA FATTORIA

A pochi passi dalla cantina, presso l'accogliente residenza "L'Antica Fattoria", è possibile pernottare e trascorre giornate in pieno relax.

SERENITÀ IN OGNI STAGIONE

Disponibile tutto l'anno, il casolare, recentemente ristrutturato, è composto da **due confortevoli appartamenti indipendenti**, totalmente arredati, con una vista spettacolare sui vigneti di Aglianico, Coda di Volpe e Falanghina.





APPARTAMENTI

Confortevoli e completamente indipendenti



CAMPANIA

Campania

Il territorio della Campania è prevalentemente collinare, con rilievi montuosi e fertili pianure. I terreni sono di origine vulcanica e sedimentaria. Questa caratteristica è dovuta alla presenza del Vesuvio e di altre aree vulcaniche come i Campi Flegrei e Roccamonfina.

Da sempre, fin dai tempi della Magna Grecia e dell'Antica Roma, la Campania è stata il centro della viticoltura in Italia, per la coltivazione della vite e la produzione del vino. Lo testimoniano i classici di Marziale, Plinio, Tibullo, Catone, Virgilio e Cicerone.

La discendenza dei secolari vitigni, a bacca rossa e a bacca bianca, di cui si narra nelle loro opere, si riscontra direttamente nell'Aglianico, nel Fiano, nel Greco, nella Falanghina o nella Coda di Volpe, solo per citarne alcuni.

Irpinia

L'Irpinia, cuore verde della Campania, è una delle aree vitivinicole più importanti d'Italia, con le sue tre Docg: Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino.

17 comuni rientrano nell'area del **Taurasi**, **8** in quella del **Greco di Tufo** e **26** in quella del **Fiano di Avellino**, tutti compresi fra le valli del fiume Calore e del fiume Sabato.

L'Irpinia è attraversata dagli Appennini; il clima è continentale, con buone escursioni termiche tra notte e giorno anche grazie all'altitudine.
La particolare morfologia del territorio ha contribuito alla creazione di diversi microclimi.

3 DOCG
Taurasi
Greco di Tufo
Fiano di Avellino





MICROCLIMA

Microclima

La Tenuta è situata sulle colline di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, nel cuore della denominazione del Taurasi DOCG, tra i 350 e i 500 metri di altezza sul livello del mare.

Il terreno su cui la Tenuta si estende è di origine vulcanica, con una tessitura tendenzialmente argillosa e con una forte presenza di calcare. Il microclima è caratterizzato da estati assolate, da inverni rigidi, da piogge sufficienti per un'adeguata irrigazione e da una buona ventilazione costante per tutto l'anno.

In autunno, le forti escursioni termiche fanno in modo che i frutti giungano a maturazione con una grande presenza di aromi nella loro buccia. La raccolta delle uve avviene da metà settembre fino a metà novembre.

Le nostre Vigne Menzioni

- Santa vara
- Piergolo
- Pesano
- Brussineta
- Carazita





Vitigni autoctoni

Uno dei segreti del successo dei vini irpini, infatti, è l'aver puntato ed investito esclusivamente su vitigni autoctoni. Dall'**Aglianico**, grande uva per vino di lungo invecchiamento, al **Fiano** e al **Greco**, due uve bianche dall'inconfondibile struttura, a cui si aggiungono **Coda di Volpe** e la **Falanghina**.



I ROSSI IRPINI
TAURASI

Riconosciuto D. O. C. G. dal 1993, il Taurasi è sicuramente il vino rosso più pregiato dell'Irpinia. L'Aglianico, vitigno di alta qualità, ha trovato nelle verdi colline irpine il miglior territorio per potersi esprimere.

I taurasi dell'azienda sono il risultato della vinificazione in purezza delle uve Aglianico provenienti dai vigneti delle migliori località della denominazione D.O.C.G: Carazita, Pesano e Brussineta.

L'eccellenza che racconta la storia, i luoghi e i profumi di una grande terra.

L'Aglianico è conosciuto per le sue eccezionali prerogative enologiche, appartiene al limitatissimo gruppo di vitigni idonei a dare vini di qualità superiore e ha trovato nelle verdi colline irpine il miglior territorio per potersi esprimere.
La leggenda narra che in terra d'Irpinia i Greci decisero di impiantare il vitigno Aglianico, chiamato all'epoca Vìtis Hellenica. La sua maturazione è tardiva, con vendemmie che si protraggono dalla metà di ottobre alla metà di novembre. Le caratteristiche climatiche delle colline irpine, caratterizzate da elevate altitudini e forti escursioni termiche, permettono all'Aglianico una lunga e gradevole maturazione.

La Loggia del Cavaliere

TAURASI RISERVA DOCG

La Loggia del Cavaliere è un vino di forte personalità e di complessa struttura. Questa Riserva è una chiara espressione aziendale dell'Aglianico in purezza. Un prodotto fortemente voluto dallo stesso Cavaliere Angelo Pepe, fedele alle antiche tradizioni della viticoltura irpina ed al territorio.



Vitigno
100 % Aglianico.

Zona di Produzione
Carazita, Pesano e Brussineta: vigneti menzioni di proprietà siti nei comuni di Luogosano e S. Angelo all'Esca, a 450 m s.l.m.

Tipologia del Terreno
Argilloso-calcareo ed evidenti affioramenti vulcanici.

Vinificazione
Le uve più sane, lasciate maturare per ultime, vengono raccolte a mano i primi giorni di novembre, trasportate in cantina e selezionate accuratamente prima di essere diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata in piccoli serbatoi di acciaio e la macerazione sulle bucce di circa un mese con rimontaggi e follature manuali. Affina in barrique e in botte grande di rovere francese per 24 mesi, per altri 24 mesi in vasca cemento ed infine per almeno 18 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Rosso rubino profondo con riflessi granati.

Profumo
Note di frutta abbastanza matura, amarena, more, prugna secca, con eleganti sentori di viola, rosa antica, muschio e cuoio. Noce moscata e legno tostato completano il bouquet insieme ad un tocco di liquirizia ed erbette aromatiche.

Sapore
Pieno, avvolgente, di grande equilibrio con tannini setosi. Ottimo il finale molto persistente e intenso di frutti di bosco e spezie.

Abbinamenti Gastronomici
Si accompagna particolarmente con la cucina ben strutturata di ogni genere, con piatti regionali a base di carne e sughi succulenti, selvaggina, stracotti, agnello e formaggi stagionati. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima. Servire a temperatura di 18°C.

Longevità 70 ANNI

Opera Mia

TAURASI DOCG

Opera Mia è il risultato della vinificazione in purezza delle uve Aglianico provenienti dai vigneti delle migliori località della denominazione del Taurasi DOCG.



Vitigno
100 % Aglianico.

Zona di Produzione
Carazita, Pesano e Brussineta: vigneti menzioni di proprietà siti nei comuni di Luogosano e S. Angelo all'Esca, a 450 m s.l.m.

Tipologia del Terreno
Argilloso-calcareo ed evidenti affioramenti vulcanici.

Vinificazione
Le uve sono raccolte a completa maturazione, trasportate in cantina dove vengono accuratamente selezionate prima di essere diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata e la macerazione "sulle bucce" si protrae per circa 20 giorni.

Dopo la fermentazione, affina in barrique di rovere Francese per 12 mesi, in vasche di cemento per altri 24 mesi ed infine per almeno 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Rosso rubino profondo con riflessi granati.

Profumo
Il vino presenta una trama di frutti rossi e frutti di boschi maturi, amarena, mirtillo che si completano con note floreali di viola e rosa appassita, balsamiche e speziate di pepe nero, di caffè e cioccolato.

Sapore
Complesso, ampio ed equilibrato con una buona mineralità ed una struttura tannica fine ed elegante. Il sorso si conclude intenso, su note fruttate e speziate.

Abbinamenti Gastronomici
Si accompagna particolarmente con filetti, costate, bistecche di vitello o di manzo, con tutti i piatti di carne rossa arrostita in forno, allo spiedo o cotta alla griglia anche preparata con salse speziate o leggermente piccanti. Ideale stappare la bottiglia un'ora prima o decantarla al momento, prima di servire il vino. Temperatura consigliata di 18°C.

Longevità 70 ANNI

EDIZIONE LIMITATA







Appio

IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC

Nella media valle del Calore, tra Luogosano e Sant'Angelo all'Esca, da sempre è coltivato il vitigno Aglianico.

Dalle sue bacche rosse, selezionate manualmente con cura, vinificate ed affinate in anfore di ceramica, nasce Appio.

Nome che il Cavalier Angelo Pepe ha scelto per omaggiare la via Appia, che collegava l'antica Roma all'attuale Brindisi.

La regina delle strade, fatta costruire da Appio Claudio Cieco a partire dalla metà del III sec. a.C., attraversava l'antica colonia romana di Aeclanum, in Irpinia, consentendo il transito di merci, di uomini e la fusione di culture.







Vitigno
100 % Aglianico.

Zona di Produzione
Le uve provengono da una sola Vigna:
Vigna Piergolo a Luogosano, nel cuore della denominazione del Taurasi DOCG ad una altitudine di 400 metri s.l.m.
La produzione è limitata a circa 2.000 bottiglie all'anno che vengono numerate singolarmente.

Tipologia del Terreno
Franco sabbioso argilloso con elementi vulcanici.

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano, ad inizio novembre, dalla vigna piantata nel 1970 e allevata con l'antico e tipico sistema a Starseta.
Le uve, diraspate a basso numero di giri, vengono fermentate e macerate in anfora per 20 giorni, con rimontaggi e follature manuali.
Dopo la macerazione, il vino continua il suo affinamento per 24 mesi in anfora e per una piccola parte in barrique.
In seguito, Appio prosegue il suo affinamento in bottiglia per altri 24 mesi.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo
Note di frutti rossi quali ribes, mirtilli e ciliegia scura, accompagnate da note minerali e sentori leggermente speziati.

Sapore
Vino con un ingresso molto fine, fruttato, sapido, dotato di una buona mineralità. Pieno e avvolgente, grazie ad una struttura morbida, con buona presenza di tannini fini ed eleganti.
Il sorso si conclude molto persistente.

Abbinamenti Gastronomici
L'eleganza di Appio rende il vino estremamente versatile negli abbinamenti, potendo serenamente accompagnare il pasto a partire da antipasti caldi a base di verdura e carne, per passare ai primi, con paste ben condite, sughi rossi a base di carne, per arrivare ai secondi di media struttura, come, ad esempio, una tagliata di manzo, o anche dei formaggi di media stagionatura. Appio sposa benissimo piatti con il tartufo. Temperatura di servizio 16-18°C.

Longevità 50 ANNI



Santo Stefano

IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC

Santo Stefano è il risultato della vinificazione di uve provenienti dai vigneti della tenuta che dona al vino evidenti caratteristiche di complessità aromatica e struttura.



Vitigno
100 % Aglianico.

Zona di Produzione
Vigneti di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca, Taurasi, a 350 m s.l.m.

Tipologia del Terreno
Argilloso-calcareo mediamente profondo con evidenti affioramenti vulcanici.

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a completa maturazione, trasportate in cantina, selezionate a mano e diraspate.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La macerazione con le bucce dura circa 2 settimane.

Affina in barrique di rovere francese per 12 mesi, per 24 mesi in vasche di cemento, infine almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Rosso rubino intenso.

Profumo
Frutti di bosco e amarene con un bouquet complesso di spezie e liquirizia.

Sapore
Dotato di buon corpo, completo al palato con tannini maturi ed eleganti.

Abbinamenti Gastronomici
Si accompagna particolarmente bene a piatti di carne, primi e secondi a base di sughi rossi, parmigiane, lasagne al forno e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 16-18°C.

Longevità 50 ANNI

Terra del Varo

IRPINIA AGLIANICO DOC



Terra del Varo porta il nome delle terre vitate situate intorno alla cantina, nella località di Santa Vara. È il risultato della vinificazione delle uve di aglianico e merlot. Vino versatile, fresco e profumato.

Vitigni
85% Aglianico, 15% Merlot.

Zona di Produzione
Vigneti di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Luogosano, S. Angelo all'Esca e Taurasi, a 350 m s.l.m.

Tipologia del Terreno
Argilloso calcareo con presenza di elementi vulcanici.

Vinificazione
Le uve, raccolte a mano intorno alla metà di ottobre, vengono pressate intere e il mosto fiore viene decantato a freddo; ne segue la fermentazione alcolica che avviene per una parte in barrique di rovere francese e per la restante parte in acciaio. Il vino rimane in affinamento sur lies sia in legno che in acciaio ed infine matura almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Aromi che ricordano l'amarena e le more con note balsamiche di eucalipto e menta, tutto su un gradevole sfondo di sentori di pepe nero.

Sapore: Morbido, con tannini eleganti, sapido e persistente con un retrogusto che richiama frutti di bosco, amarena ed erbe aromatiche.

Abbinamenti Gastronomici
Si accompagna particolarmente ad antipasti di salumi e formaggi, a pasta con sughi, carne arrostita, piatti e pizze elaborati con salse e condimenti saporiti. Servire alla temperatura di 16-18°C.

Longevità 30 ANNI

Sanserino

IRPINIA ROSSO DOC



Il Sanserino è il risultato della vinificazione di uve Aglianico e Sangiovese, coltivati nei nostri vigneti. È un vino rosso, leggero, vivo e aromatico da bere leggermente fresco.

Vitigni
70% Aglianico, 30% Sangiovese.

Zona di Produzione
Vigneti di proprietà nella zona collinare estesa sui comuni di Luogosano, S. Angelo all'Esca e Taurasi, a 300 m s.l.m.

Tipologia del Terreno
Limoso e sabbioso con frequente presenza di calcare ed elementi vulcanici.

Vinificazione
Le uve raccolte a mano vengono diraspate e poi macerate a freddo per qualche ora. Segue una macerazione sulle bucce di una settimana ed un affinamento di almeno 16 mesi in vasche di cemento.

Affina infine almeno 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino di buona luminosità.

Profumo: Attraente con sentori di violetta e spiccati aromi di amarena e more, chiude su note di erbe aromatiche.

Sapore: Al gusto è morbido con una nota gradevole di frutto a bacca rossa, equilibrato e con un finale fruttato e sapido leggermente balsamico.

Abbinamenti Gastronomici
Vino da abbinare con antipasti di salumi e formaggi, primi piatti a base di sughi leggeri, carne arrosto o alla grilla, piatti vegetariani conditi con salse saporite, verdure delicatamente speziate.
Servire alla temperatura di 12-14°C.

Longevità 20 ANNI



I BIANCHI



Brancato

FIANO DI AVELLINO RISERVA DOCG

Brancato è la Riserva di Fiano di Avellino della Tenuta, espressione fedele del connubio tra l'uva Fiano e il territorio irpino. Questa Selezione è pensata per maturare nel tempo con una fermentazione e un affinamento in legno che ne esalta la struttura, l'eleganza e la longevità.



Vitigno: 100 % Fiano.

Zona di Produzione
Vigneto situato nella zona collinare del comune di Lapio, esposto a sud.

Tipologia del Terreno
Limoso e sabbioso con frequente presenza di calcare ed elementi vulcanici.

Vinificazione
Le uve, raccolte a mano a completa maturazione, vengono pressate intere. Il mosto fiore viene decantato a freddo e ne segue la fermentazione alcolica per una parte in barrique di rovere francese e per la restante parte in acciaio.
Il vino rimane in affinamento sur lies sia in legno che in acciaio ed infine matura almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Cristallino, giallo paglierino con riflessi dorati, luminoso.

Profumo
Aromi di frutta gialla abbastanza matura che lasciano subito spazio ad una nota minerale, fiori di biancospino e note di frutta candita, con un leggero tocco di tostatura. Negli anni il profumo del fiano diventerà più complesso, esaltando note di miele, frutta secca e camomilla.

Sapore
Elegante, pieno con una buona acidità che bilancia l'equilibro perfetto del vino, finale molto persistente e speziato.

Abbinamenti Gastronomici
Vino di grande versatilità sia con piatti regionali che internazionali: si abbina bene a piatti strutturati, pesci grassi in forno o alla griglia, legumi, minestre, risotti, carni bianche e formaggi semi stagionati. Servire alla temperatura di 12-14°C.

Longevità 20 ANNI

Grancare

GRECO DI TUFO RISERVA DOCG

Grancare è la Riserva di Greco di Tufo della Tenuta, espressione fedele del connubio tra l'uva Greco e il territorio irpino. Anche questa Selezione è pensata per maturare nel tempo con una fermentazione e un affinamento in legno che ne esalta la struttura, l'aromaticità e la longevità.



Vitigno: 100 % Greco.

Zona di Produzione
Vigneti situati nelle zone più alte dei comuni di Santa Paolina e Montefusco.

Tipologia del Terreno
Prevalentemente argilloso e limoso con buona dotazione calcarea e presenza di elementi vulcanici.

Vinificazione
Le uve, raccolte a mano intorno alla metà di ottobre, vengono pressate intere e il mosto fiore viene decantato a freddo e ne segue la fermentazione alcolica che avviene per una parte in barrique di rovere francese e per la restante parte in acciaio. Il vino rimane in affinamento sur lies sia in legno che in acciaio ed infine matura almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo
Aromi di pesca gialla, di frutta tropicale, di erbe aromatiche, con note minerali che lasciano il passo a note eleganti di pepe bianco e cipria. Negli anni il profumo del Greco diventerà più complesso, con aromi di frutta esotica matura, frutta candita e note di frutta secca.

Sapore
Intenso, ampio e fine con note fruttate e minerali. Lunga la persistenza. Perfetto l'equilibrio tra freschezza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici
Piatti di buona struttura sia di terra che di mare: pesce azzurro, baccalà, fritture di pesce, ideale anche per piatti etnici, vellutate di verdure e formaggi di media stagionatura. Il vino, in versione più matura, sarà perfetto con secondi piatti a base di pesce particolarmente saporiti o piatti dal forte corredo aromatico a base di funghi porcini e tartufo. Servire alla temperatura di 12-14°C.

Longevità 20 ANNI



Vigna Santa Vara

IRPINIA FALANGHINA DOC

Intorno alla cantina si estende la località Santa Vara, il sito che accoglie le uve Falanghina che danno vita a questo vino dalle caratteristiche uniche. Questa selezione è l'espressione della vinificazione in purezza delle uve Falanghina coltivate in un sito particolarmente vocato, tanto da possedere caratteristiche peculiari e irriproducibili.



Vitigno
100 % Falanghina.

Zona di Produzione
Vigna di proprietà in località Santa Vara, si estende in un corpo unico di fronte alla cantina nel comune di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca nell'areale di produzione della Denominazione Irpinia Falanghina doc. Altitudine: 430 m slm.

Tipologia del Terreno
Argilloso-sabbioso, profondo, con buona dotazione organica ed elementi vulcanici.

Vinificazione
Le uve, raccolte a mano, vengono immediatamente trasportate in cantina, selezionate e pressate intere. L'illimpidimento del mosto fiore avviene a freddo. La fermentazione è svolta in botte grande, poi il vino affina sulle proprie fecce fini sempre in legno. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

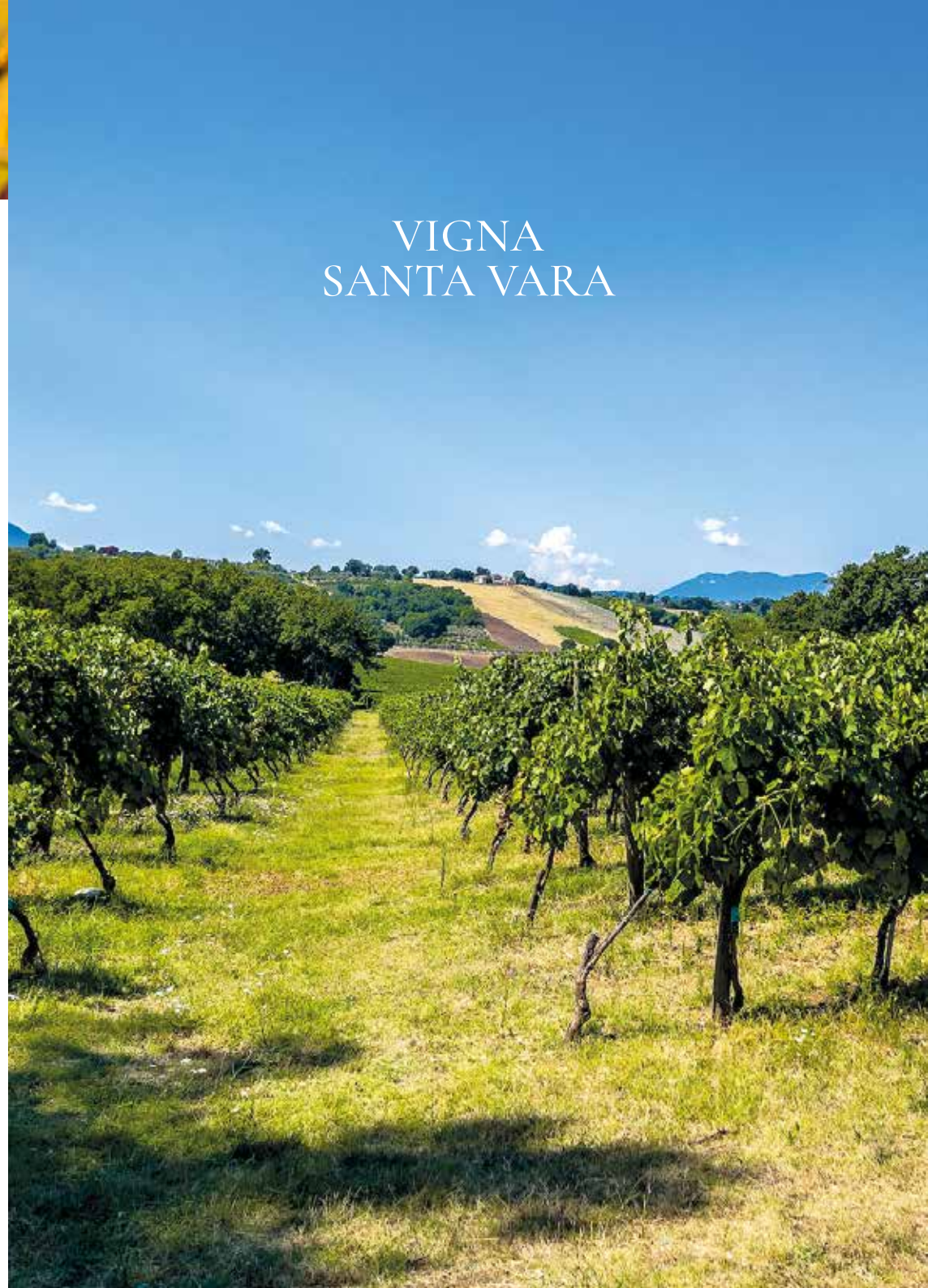
Profumo
Al naso si presenta complesso e aromatico, ricco di note fruttate esotiche e agrumate con rimandi dolci di pepe bianco.

Sapore
Fruttato, elegante ed avvolgente con ottima freschezza e molto persistente.

Abbinamenti Gastronomici
Ideale con piatti di buona struttura, primi di terra o mare di media struttura, formaggi, piatti delicatamente speziati, particolarmente indicato con pietanze di mare cotte al forno. Perfetto in abbinamento con la Spigola in crosta di sale. Servire alla temperatura di 12-14°C.

Longevità 20 ANNI

VIGNA SANTA VARA



Refiano

FIANO DI AVELLINO DOCG



Il Fiano di Avellino è prodotto dall'omonimo vitigno, portato in Italia dai Greci. La sua culla si ritiene essere stata Lapio, piccolo comune dell'Irpinia a 600 metri s.l.m. Il Fiano era anche conosciuto come Vitis Apiana per la dolcezza dei suoi acini tanto graditi alle api. Refiano è un vino che esalta la finezza e l'eleganza del fiano. Presenta un notevole equilibrio tra ampiezza, mineralità e un delicato corredo floreale e fruttato.

Vitigno: 100% Fiano.

Zona di Produzione: Vigneti situati nelle zone collinari dei comuni di Lapio, Montefredane e Montefalcione.

Tipologia del Terreno: Da marnoso a calcareo con molti elementi vulcanici.

Vinificazione: Le uve sono raccolte a mano e dopo un'accurata selezione in cantina, vengono pressate intere. Il mosto viene illimpidito a freddo e la fermentazione è condotta a bassa temperatura. Terminata la fermentazione, il vino affina sulle proprie fecce fini e poi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Cristallino, giallo paglierino con riflessi luminosi.

Profumo: Al naso è delicato con sentori di fiori bianchi e di acacia, di pesca e pera; note minerali che lasciano poi spazio ad erbe fresche su uno sfondo di macchia mediterranea. Negli anni si svilupperanno note di miele e di frutta secca, come mandorle e nocciole e note di idrocarburi.

Sapore: Fine, ampio e fruttato. Di grande bevibilità, con una buona mineralità e una buona freschezza, con aromi floreali e fruttati che tornano per le vie retronasali. Intenso, persistente ed elegante.

Abbinamenti Gastronomici

Ideale con pietanze a base di frutti di mare e crostacei, insalata di mare, flan di verdure e minestre di legumi, tempura, brodi saporiti e primi delicati.
Servire alla temperatura di 10-12° C.

Longevità 15 ANNI

Nestor

GRECO DI TUFO DOCG



Il vitigno Greco, presente nel Sud Italia ancor prima della fondazione di Roma, trova la sua migliore espressione sulle colline del comune di Tufo dove sono situate antiche solfatare. Secondo i poemi omerici, Nestore era un fortissimo eroe che amava deliziarsi con questo nettare. Sul calice dal quale beveva c'era scritto: "Io sono la coppa di Nestore da cui è bello bere. Chi da questa coppa beve, subito gli verrà il desiderio di Afrodite dalla bella corona". Nestor è un vino che esprime la freschezza e l'intensità aromatica del greco. Ampio, sapido, minerale, esalta principalmente profumi di frutta fresca.

Vitigno: 100% Greco.

Zona di Produzione: Vigneti situati sulle colline di Santa Paolina e Montefusco nel cuore della denominazione del Greco di Tufo. Altitudine: da 400 m a 700 m s.l.m.

Tipologia del Terreno: Prevalentemente tufacei ed argillosi con lingue vulcaniche e calcaree.

Vinificazione: Le uve, raccolte a mano, dopo una selezione in cantina vengono pressate intere. Il mosto fiore viene illimpidito a freddo e la fermentazione è condotta a bassa temperatura, in modo da preservare gli aromi fruttati dell'uva. Terminata la fermentazione, il vino affina sulle proprie fecce fini e poi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Cristallino, giallo intenso con riflessi paglierini.

Profumo: Buona complessità aromatica di frutti maturi come pesca, pera e mela che si completa con note agrumate.

Sapore: Ampio, fruttato e abbastanza corposo, con acidità perfettamente bilanciata, buona la nota sapida e una lunga persistenza al palato.

Abbinamenti Gastronomici

Indicato per accompagnare piatti di buona struttura dall'antipasto al secondo, oltre a ricette a base di pesce si può abbinare a minestre di verdure, pasta e fagioli, carni bianche e formaggi non troppo stagionati.
Servire alla temperatura di 10-12° C.

Longevità 15 ANNI

Lila

IRPINIA FALANGHINA DOC



La Falanghina è un antico vitigno che ha trovato in Campania la sua migliore espressione. Si ritiene che l'etimo derivi dal latino falanga, ovvero palo, al quale veniva sostenuta la vite. Lila è il risultato della vinificazione in purezza delle uve coltivate in azienda che danno una falanghina irpina, fresca, minerale e molto fruttata.

Vitigno: 100% Falanghina.

Zona di Produzione: La produzione del Lila deriva dai vigneti di proprietà aziendale, situati sulle colline dei Comuni di Luogosano e di S. Angelo all'Esca, in provincia di Avellino, nell'areale di produzione della Denominazione Irpinia Falanghina doc.

Tipologia del Terreno: Sabbioso e profondo, con buona dotazione organica ed elementi vulcanici.

Vinificazione: Le uve, raccolte a mano, vengono immediatamente trasportate in cantina, selezionate e pressate intere. L'illimpidimento del mosto fiore avviene a freddo. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, il vino affina poi sulle proprie fecce fini. Segue l'affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Cristallino, giallo paglierino.

Profumo: Al naso si presenta intenso, con note di frutta: ananas, banana, mela e succo di pera, su un leggero sfondo di fiori bianchi.

Sapore: Di forte impatto fruttato e buona acidità, lascia la bocca fresca e saporita con un retrogusto di piacevole persistenza che richiama la mela verde e la banana.

Abbinamenti Gastronomici

La Falanghina è di grande fascino per eleganza e persistenza. Lila regge bene l'abbinamento con antipasti di pesce, con frutta fresca, primi piatti di terra o di mare di media struttura, formaggi freschi, fritti leggeri, insalate di mare e pesce crudo. Servire alla temperatura di 10-12° C.

Longevità 15 ANNI

Bianco di Bellona

IRPINIA CODA DI VOLPE DOC



Dalla vinificazione del vitigno Coda di Volpe nasce il Bianco di Bellona, dedicato alla bellissima dea della guerra della mitologia romana, tanto feroce in battaglia, quanto dolce e voluttuosa nel suo riposo. La leggenda narra che amava festeggiare i suoi trionfi insieme alle truppe, innaffiando le sue libagioni con tanto vino inebriante e sognatore. Bianco di Bellona è un vino versatile e morbido, voluto per sposare piatti sapidi e delicati come la mozzarella di bufala o il pesce crudo.

Vitigno: 100% Coda di Volpe.

Zona di Produzione: Vigneti di proprietà nella zona collinare delle località: Carazita, Piesco e Pesano in Luogosano e Brussineta in S. Angelo all'Esca. Altitudine: 300-490 m s.l.m.

Tipologia del Terreno: Argilloso-sabbioso con abbondanti elementi vulcanici.

Vinificazione: Le uve raccolte a inizio ottobre sono selezionate in vigna e in cantina, dove vengono pressate intere. Il mosto fiore viene illimpidito a freddo e poi fatto fermentare a basse temperature. Segue un breve periodo di affinamento sulle fecce fini e poi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Cristallino, giallo paglierino, luminoso.

Profumo: Aromi floreali di zagara e biancospino, con note fruttate di pesca gialla e sentori di erbe aromatiche.

Sapore: Intenso, profondo e molto persistente

Abbinamenti Gastronomici

Vino molto versatile, ottimo su tutte le pietanze a base di pesce, sushi e tartare, così come piatti di carne bianca o verdure accompagnati da salse leggere. È una piacevole scoperta in abbinamento con la Mozzarella di Bufala e la Burrata. Servire alla temperatura di 10- 12°C.

Longevità 15 ANNI



ROSATO

Vela Vento Vulcano

IRPINIA ROSATO DOC



SPECIALITÀ

Chicco d'Oro

CAMPANIA PASSITO IGT



È stato ideato in omaggio alla bellezza del Golfo di Napoli e del Vesuvio, ripresi in etichetta. Vela Vento Vulcano è un vino di grande versatilità. Possiede un grande equilibrio tra freschezza e mineralità, con note di frutta fresca rossa.

Vitigno: 100 % Aglianico.

Zona di Produzione
Sulle colline dei Comuni di Luogosano e di Sant'Angelo all'Esca, nel cuore dell'Irpinia, a 350 m s.l.m., si estendono i vigneti Carazita, Pesano, Santa Vara, Brussineta e Piergolo. Sono "Le 5 vigne menzioni" di proprietà dell'azienda, da cui deriva l'aglianico che dà vita al Vela Vento Vulcano.

Tipologia del Terreno
Argilloso-calcareo.

Vinificazione
Il processo di vinificazione inizia nella prima decade di ottobre con la raccolta e la selezione a mano delle uve aglianico nei migliori siti della Tenuta, un prezioso rito familiare che si ripete nel tempo ad ogni vendemmia. Al fine di ottimizzare al massimo il colore e gli aromi primari del vino, le stesse uve vengono diraspate, pigiate direttamente e sottoposte a macerazione pellicolare a freddo. Il mosto così ottenuto viene fatto prima decantare e poi fermentare a bassa temperatura per circa tre settimane.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosa intenso.

Profumo: Aromi floreali, con sentori di marasca e di fragole selvatiche.

Sapore: Fresco, aromatico e persistente al palato.

Abbinamenti Gastronomici
Si abbina benissimo a finger food, formaggi freschi, antipasti vari, pizza e cucina a base di pesce. Perfetto come aperitivo. Si consiglia di servire e bere il Velo Vento Vulcano ad una temperatura compresa tra i 10° e i 12° C.

Longevità 10 ANNI



La varietà Fiano rappresenta il fiore all'occhiello dell'enologia campana. Grazie alla sua versatilità, è possibile creare vini di grande qualità: nella sua versione appassita esalta la generosità della sua zona di origine. Chicco d'Oro è un vino dolce ma non stucchevole, piacevole servito fresco per risaltare i sapori e la sapidità del fiano.

Vitigno: 100% Fiano.

Zona di Produzione
I nostri vigneti sono situati nella zona tra Luogosano e Sant'Angelo all'Esca.

Tipologia del Terreno
Argilloso e calcareo.

Vinificazione
L'uva resta sulle viti fino a novembre. Dopo questa lunga maturazione sulle piante, le uve sono raccolte e restano sui graticci per ottenere un ulteriore appassimento. Quando si raggiunge la quantità ottimale di zucchero, le uve vengono pressate e il mosto fermenta in barrique di rovere, dove continuerà il suo affinamento per almeno un anno prima di procedere all'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo dorato intenso.

Profumo: Miele, albicocca matura, frutta candita, fichi, note di frutta secca e sentori leggermente speziati.

Sapore: Dolce, morbido e fresco.

Abbinamenti Gastronomici
Particolarmente adatto per accompagnare piatti a base di fegato d'oca o ventriglio d'anatra, ottimo con formaggi affinati o erborinati. Si abbina benissimo a tutti i tipi di biscotti, torte e dessert a base di frutta, crema o ricotta, come la pastiera, le sfogliatelle o i cannoli siciliani. Servire fresco o a temperatura ambiente con i biscotti.

Longevità 20 ANNI

VESUVIO

Lacryma Christi

Vino prodotto esclusivamente alle pendici del Vesuvio, vulcano millenario ancora attivo. La zona è da sempre conosciuta per i suoi vini dai sapori e dagli aromi unici, come testimoniano le Pitture dell 'Arario negli Scavi di Pompei. Nel corso dei secoli, le diverse eruzioni del vulcano hanno arricchito i suoli di tutta l'area vesuviana con ceneri, lapilli, sabbie vulcaniche e pomici, caratterizzando fortemente tutte le produzioni agricole, tra cui anche le uve e i vini che con esse si producono.

Sono vini molto minerali, leggeri, freschi, equilibrati, golosi, di grande beva e complessità aromatica. Il Lacryma Christi Vesuvio è tra questi il vino più famoso ed è citato nella letteratura enologica.



Lacryma Christi

VESUVIO ROSSO DOC

Vitigno: 100 % Piedirosso.

Zona di Produzione: Paesi vesuviani. **Altitudine**: 150 m s.l.m.

Tipologia del Terreno: Vulcanico e sabbioso.

Vinificazione: Le uve, raccolte a mano a piena maturazione, vengono selezionate e poi diraspate. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce di circa 8 giorni. Il vino resta in affinamento sulle fecce fini per 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso con riflessi violacei.

Profumo: Aromi tenui di frutta rossa, ciliegia e fragola, con evidenti note di erbe aromatiche fresche.

Sapore: Fresco, rotondo e leggermente acidulo, con una buona persistenza aromatica.

Abbinamenti Gastronomici
Ottimo abbinato ad arrosti ed a pollame nobile, formaggi piccanti e peperoni imbottiti. Molto buono anche l'abbinamento con paste elaborate e ragù napoletano.
Servire alla temperatura di 12-14°C.

Longevità 5 ANNI



Lacryma Christi

VESUVIO ROSATO DOC

Vitigno: 100 % Piedirosso.

Zona di Produzione
Paesi vesuviani. **Altitudine**: 150 m s.l.m.

Tipologia del Terreno:
Vulcanico e sabbioso.

Vinificazione
Le uve, raccolte a mano in leggero anticipo, vengono selezionate e pressate intere. Il mosto fiore viene decantato a freddo prima della fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il vino resta in affinamento su fecce fini per 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Rosato tenue con riflessi porpora.

Profumo
Aromi tenui di frutta rossa, ciliegia e fragola, con evidenti note di erbe aromatiche fresche.

Sapore
Fresco, rotondo e leggermente acidulo, con una buona persistente aromatica.

Abbinamenti Gastronomici
Ottimo abbinato a crostacei, mozzarella e provola fresca. Eccellente anche come aperitivo.

Servire alla temperatura di 10-12°C.

Longevità 4 ANNI



Lacryma Christi

VESUVIO BIANCO DOC

Vitigno
100 % Coda di Volpe.

Zona di Produzione
Paesi vesuviani Altitudine: 150 m s.l.m.

Tipologia del Terreno
Vulcanico e sabbioso.

Vinificazione
Le uve, raccolte a mano a completa maturazione, vengono selezionate e pressate intere. Il mosto fiore viene decantato a freddo prima della fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il vino resta in affinamento su fecce fini per 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore
Giallo paglierino leggermente dorato.

Profumo
Aromi intensi di fiori e frutta gialla, ginestra, pesca e note di macchia mediterranea.

Sapore
Pieno, rotondo, acidulo e persistente al palato, con un finale fruttato e floreale.

Abbinamenti Gastronomici
Ottimo abbinato a zuppa di legumi, carni bianche e formaggi freschi e a pasta molle.

Servire alla temperatura di 10-12°C.

Longevità 4 ANNI

SPUMANTI



Oro Classico

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Cuvée ottenuta seguendo la tradizione aziendale da una attenta vinificazione delle uve autoctone a bacca bianca dei vigneti di nostra proprietà. L'intero ciclo di lavorazione avviene in cantina sotto il nostro continuo controllo.



Tipologia: Spumante metodo classico Pas dosé.

Vitigni: Tre uve bianche autoctone che costituiscono la base del vino.

Zona di Produzione: Vigneti aziendali. Terreni collinari tra 350 e 450 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 4000 ceppi/ha

Resa Uva: 70 q.li/ha

Tipologia del Terreno: Argilloso-calcareo con affioramenti vulcanici a media profondità (1 - 2 m).

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre in base al tipo di uva

Vinificazione: Pressatura soffice del grappolo intero e illimpidimento a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Segue la seconda rifermentazione in bottiglia.

Affinamento e degorgement: Dopo 36 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati; perlage fine e persistente.

Profumo: Di crosta di pane e frutta gialla, con delicate note floreali e minerali.

Sapore: Elegante, fine, pieno, di grande carattere con una buona acidità e perfetta corrispondenza gusto olfattiva.

Abbinamenti Gastronomici

Ideale con pesce crudo e primi piatti a base di frutti di mare. Si abbina bene anche a piatti più elaborati a base di pesci grassi, risotti di mare e baccalà alla pertecaregna. Eccellente in abbinamento a piatti elaborati con tartufo bianco.

Longevità 20 ANNI



Oro Spumante

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

È uno spumante molto equilibrato, aromatico, sapido e persistente grazie alla complementarietà delle caratteristiche organolettiche delle tre uve bianche autoctone che costituiscono la base del vino.

Metodo di spumantizzazione: Charmat

Vitigni: Tre uve bianche autoctone che costituiscono la base del vino.

Zona di Produzione: Vigneti aziendali. Terreni collinari tra 350 e 450 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre in base al tipo di uva.

Vinificazione: Le uve raccolte a giusta maturazione vengono pressate intere e in maniera soffice. Il mosto, illimpidito a freddo, viene fatto fermentare a bassa temperatura. Segue una spumantizzazione in autoclave con affinamento sur lies per un periodo di 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino tenue, brillante.

Profumo: Delicato e fine con note di lime, acacia, mela verde e note minerali, insieme ad un tocco leggero di confetto.

Sapore: Elegante ed equilibrato con una piacevole sapidità sul finale; evidente la continuità con il bouquet grazie a note di frutta tropicale e floreali. Perlage molto fine e persistente.

Abbinamenti Gastronomici

Perfetto come aperitivo in accompagnamento a tapas e antipasti di pesce o di verdure, fritti misti, crudi di mare, insalata di pasta o di riso. Servire alla temperatura di 6-8°C.

Longevità 10 ANNI



Or'osè

VINO SPUMANTE ROSATO BRUT

È uno spumante pieno, aromatico e morbido, ideale per aperitivi e momenti speciali.

Metodo di Spumatizzazione: Charmat.

Vitigni: Uve autoctone a bacca rossa.

Zona di Produzione: Vigneti aziendali. Terreni collinari tra 350 e 450 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Densità: 4000 ceppi/ha

Resa Uva: 80 q.li/ha

Tipologia del Terreno: Argilloso-calcareo con affioramenti vulcanici a media profondità.

Vendemmia: Fine settembre, metà ottobre.

Vinificazione: Pressatura soffice del grappolo intero. Il mosto, illimpidito a freddo, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Segue poi la seconda fermentazione in autoclave con affinamento sur lies per almeno 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosa corallo.

Profumo: Fiori di campo, fragolina di bosco e lampone.

Sapore: Morbido, equilibrato, dolce sul finale. Perlage fine e persistente.

Abbinamenti Gastronomici

Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene ad antipasti freddi e crudi di mare.

Servire alla temperatura di 6-8°C.

Longevità 10 ANNI



AROMATIZZATI

Cerri Merry

VINO AROMATIZZATO

CERRI MERRY nasce da un'antica ricetta di famiglia che unisce gli aromi dell'amarena alle uve di varietà Aglianico, provenienti dai vigneti di nostra proprietà. Il risultato è un vino aromatizzato di elevata complessità aromatica e finezza.



LA NOSTRA RICETTA

Le uve di aglianico, raccolte al momento della loro completa maturazione, sono diraspate. Segue una macerazione a freddo, processo che ottimizza l'estrazione di aromi fruttati e del colore e la fermentazione a bassa temperatura. Dopo un periodo di maturazione del vino, per almeno un anno, inizia la preparazione del Cerri Merry secondo una ricetta di nostra segreta realizzazione, che prevede l'utilizzo di succo e infuso di amarena, alcol e zucchero.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso. Dotato di un bouquet complesso, con sentori di spezie, frutti di bosco e amarena. Al palato è morbido e dona un'avvolgente sensazione alcolica.

Cerri Merry si presta a diversi abbinamenti:

IN CUCINA per accompagnare l'anatra; per brasare ogni tipo di carne.

A FINE PASTO servito fresco o a temperatura ambiente con biscotti.

CON IL DESSERT abbinandolo a una torta al cioccolato, oppure a base di crema e frutta fresca; utilizzandolo come riduzione sul gelato o sulla frutta fresca; per insaporire la macedonia di frutta.

Longevità 20 ANNI

Cerri Merry Dry

L'APERITIVO DEL CAVALIERE

È la versione secca del Cerri Merry, indispensabile per creare dei cocktail leggeri e fruttati. Ottimo da bere in versione liscia ma anche con ghiaccio. Vi suggeriamo di provare gli Aperitivi del Cavaliere: Cerri Royal, Cerri Breeze e Cerri Max.



Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino vivo. Molto espressivo con sentori di spezie, frutti, amarena, nota alcolica bassa e gradevole. Delizioso liscio o ghiacciato come aperitivo. In miscela, è un ottimo ingrediente per creare i vostri cocktails.

CERRI ROYAL
Aggiungere in una coppa di Spumante o Champagne 15 ml di Cerri Merry Dry.

CERRI BREEZE
Mescolare 1 parte di Cerri Merry Dry con 3 parti di Spumante e 3 di Tonic.

CERRI MAX
Nello shaker agitare 1 parte di Cerri Merry Dry, 1 di Passito, 2 di Tonic e 3 di Spumante. Versare nel bicchiere il ghiaccio e decorare con amarene.



OLIO

I Tre Colli

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il territorio ospita, oltre alle 3 prestigiose DOCG, un olio di grande qualità. Sulle colline della Tenuta, nel cuore della denominazione Irpinia Colline dell'Ufita DOP si coltivano alcune varietà autoctone di olive, tra cui la prestigiosa Ravece.

Varietà: Ravece, Marinese, Ogliarola e Frantoio.

Zona di Produzione

Gli oliveti si inerpicano sulle colline assolate della Tenuta nei comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, in provincia di Avellino

Tipologia del Terreno

Argilloso-calcareo.

Tecnica di Produzione

Le olive, raccolte a mano ad inizio novembre, subiscono la frangitura con estrazione a freddo dell'olio. La sua decantazione avviene naturalmente senza filtrazione.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Verde con chiari riflessi giallo paglierino.

Profumo: Fragranti aromi di erba e sentori fruttati di agrumi e mandorla.

Sapore: Caldo e fruttato, consistenza vellutata, con retrogusto leggermente piccante e fruttato.

Abbinamenti Gastronomici

A crudo è un naturale condimento per la cucina mediterranea e per piatti a base di legumi e verdure. Si abbina bene alle grigliate di carne, di pesce ed ai carpacci.

CONFEZIONI REGALO

Selezione Bouquet

6 BOTTIGLIE 750 ML



Grands Vintages

3 BOTTIGLIE 750 ML





SHOP ONLINE

Tris dell'Irpinia

3 BOTTIGLIE 750 ML



Magnum

1 BOTTIGLIA 1.5 L



Bomboniere Personalizzate



Regala il tuo vino preferito



TENUTA CAVALIER PEPE

Via Santa Vara, snc
83050 Sant'Angelo all'Esca
Avellino – Italia

Tel. 0039/082773766

www.tenutepepe.it
info@tenutacavalierpepe.it

Seguici su

Ti aspettiamo in Tenuta

Inquadra il QR Code per ottenere le indicazioni stradali.

CAMPANIA



- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE

IRPINIA



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.