

# VIACIALDINI

## Brancato, ottimo Fiano, Tenuta Cavalier Pepe

**Brancato, ottimo Fiano, Tenuta Cavalier Pepe, un vino bianco che si fa ammirare. Il gusto è fresco, aromi intensi di frutti bianchi e il sapiente uso del legno.**

*di Michele Luongo*



Brancato, 2015, Fiano di Avellino DOCG della Tenuta Cavalier Pepe, un piacevole vino bianco coltivato nella zona collinare di Lapio, comune dove proprio i Greci piantarono le prime viti del Fiano.

Terreni argillosi che permettono alla viticoltura di resistere ai periodi delle siccità estive per un'ottima maturazione dell'uva. Vino bianco di assoluto piacere il Brancato della Tenuta Cavalier Pepe, e l'infaticabile Milena Pepe ha saputo trasmettere carattere e personalità.

Vendemmia manuale e un accurata selezione delle uve. Fermentazione in piccole barriques di rovere francese, dove continua l'affinamento sulle fecce per circa dodici mesi, parte in acciaio a bassa temperatura, poi affinamento per almeno sei mesi in bottiglia.

Nel calice, il gusto è fresco, aromi intensi di frutti bianchi e fiore di biancospino, ottima acidità, il tocco di note tostate e speziate rilascia eleganza al palato con una piacevole persistenza. Ottimo l'abbinamento con portate di mare, risotti, paste con funghi e verdure, carni bianche e dei formaggi freschi, o semplicemente da sorseggiare per un aperitivo, un apricena.

Il Brancato 2015, Fiano di Avellino DOCG della Tenuta Cavalier Pepe, 100% Fiano, è un ottimo vino bianco che con il sapiente uso del legno si presta a una felice e sorprendente longevità.

**Tenuta Cavalier Pepe**

Via Francesco De Sanctis

83040 Luogosano - Avellino  
Tel. +39 0827.73766 - <http://www.tenutapepe.it>

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata  
(16/02/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: [www.viacialdini.it](http://www.viacialdini.it)