

VIACIALDINI

Cavalier Pepe una tenuta di ottimi vini

Cavalier Pepe, in Irpinia una tenuta di ottimi vini per sorsi di piacere dal fine perlage di Oro Spumante all'intenso e morbido Taurasi Opera Mia.

di Michele Luongo



Tenuta Cavalier Pepe, “Azienda Vitivinicola Irpinia in Campania” è una frase importante non la sola indicazione aziendale, parole che trasudano passione amore per la propria terra d’origine. Angelo Pepe emigrò in Belgio, ha lavorato sodo, e tenuto alto il nome della sua famiglia e del Nostro Paese l’Italia. In Belgio ha realizzato e conduce strutture alberghiere e di ristorazione. Proprio per il suo legame alla

terra Irpina, riscoprendo la tradizione di famiglia nella produzione del proprio vino, piano piano nei comuni di Luogosano, S. Angelo All’Esca e Taurasi, acquisisce terreno, impianti vigneti, trasmette i sani valori alla propria famiglia e con questi si realizza il complesso della Tenuta Cavalier pepe, valori e impegni importanti, tanto che nel 1998 è nominato “Cavaliere della Repubblica”.

In Irpinia a Sant’Angelo All’Esca è la sede della Tenuta, circondata dai vigneti, circa settanta ettari, per il Greco di Tufo, Coda di Volpe, Fiano, Aglianico, Taurasi, Merlot e Falanghina Irpinia. Da questa terra vini importanti solcano le frontiere internazionali, la linea guida: produrre vini di qualità. La direzione aziendale è affidata alla tenacia, alla professionalità e alla passione di Milena, figlia di Angelo Pepe, assume ancor maggiore valor perché ha saputo ritagliare un proprio ruolo, in una terra molto difficile.

Siamo accolti con gentilezza e competenza, una passeggiata tra i vigneti, è da poco terminata la vendemmia, i colori autunnali donano un fascino unico al territorio, poi una visita in Cantina e la degustazione con Milena Pepe, laureata in viticoltura ed enologia in Francia, ed in marketing in Belgio. Milena ci racconta che i vigneti si trovano tra i 350 e i



500 metri di altezza, il terreno ha origine vulcanica con tessitura tendenzialmente argillosa, microclima con estati calde e inverni rigidi con costante ventilazione.

Nel calice "ORO" Spumante, 2016, bel perlage, fresco e persistente. Segue "LILA", Irpina Falanghina DOC, 2016, piacevole nota di mela verde e banana, ottima l'acidità. Uve selezionate per l'eccellente "BIANCO di BELLONA", Irpinia Coda di Volpe DOC, note di ananas e albicocca con una gradevole e lunga persistenza in bocca. Ottimo il Fiano di Avellino "REFIANO" DOCG di facile beva e la freschezza dell'acciaio. Fermentazione a bassa temperatura per il Greco di Tufo "NESTOR", intenso, pieno di lunga persistenza. Completa maturazione e selezione delle uve per il Greco di Tufo DOCG "GRANCARE", agrumato con note di affumicatura, da bere con calma da tutto pasto. Una bella linea di vini bianchi quella del Cavalier Pepe, e non potevano non sorreggiare l'eccellente Fiano di Avellino DOCG "BRANCATO", 2015, macerazione a freddo per intensi aromi di agrumi, sapore pieno e persistente.

La Tenuta Cavalier Pepe è bene inserita nel territorio. Milena svolge un ottimo lavoro di relazioni, in cantina si svolgono degustazioni guidate, organizza e partecipa a molte iniziative, la tenuta per il territorio è un punto di riferimento.

Vigneti curati con attenzione alle concimazioni, la raccolta delle uve è a mano, per uno standard di vini di qualità come i rossi: "SAN SEVERINO", "TERRA DEL VARO" e "SANTO STEFANO" e l'eccellente Taurasi DOCG, "OPERA MIA", 2011, macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata, affinamento in barriques di rovere francese, per un rosso rubino intenso, sentori di amarena, prugna, speziato, elegante, morbido, da ascoltare sorso dopo sorso.

La Tenuta Cavalier Pepe, in un ambiente confortevole ha il ristorante La Collina, e appartamenti per un soggiorno in relax tra i vigneti. Al wine Shop è possibile acquistare gli ottimi vini e olio extravergine di produzione propria.

Tenuta Cavalier Pepe

Via Santa Vara, 83050 Sant'Angelo All'Esca (AV)

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

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata
(03/11/2017)

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