



A photograph of a vineyard with a red color overlay. The vines are arranged in rows, and the ground is covered with grass. The text "Selezione Vecchie Vigne" is centered in the image.

Selezione Vecchie Vigne

Selezione Vecchie Vigne

Montepulciano d'Abruzzo

Nella filosofia della nostra azienda l'invecchiamento dei vini ha sempre rivestito un ruolo di cruciale importanza. È per questa ragione che oggi siamo fieri di poter mettere in commercio le annate più invecchiate direttamente dalla nostra cantina. Per questo motivo e anche perché non vogliamo che le nostre annate più giovani viaggino fuori dai confini italiani abbiamo annate correnti diverse, per il mercato italiano e quello globale.

Per il nostro mercato locale mettiamo in commercio le nostre annate più giovani che vengono dai nostri vigneti più giovani; mentre per il mercato globale mettiamo esclusivamente in commercio le annate che vengono dalla cantina di invecchiamento e lì riposa solo il vino che viene dalle nostre vigne più vecchie. Abbiamo sempre fatto due imbottigliamenti diversi, il vino che viene dai nostri vigneti più antichi va direttamente nella

cantina di invecchiamento dopo la vinificazione e aspettiamo almeno 5 anni prima di metterlo in commercio per la prima volta. A contrario del vino che viene dalle vigne più giovani viene messo in commercio sul mercato italiano dopo tre anni. Per identificare meglio i due imbottigliamenti abbiamo iniziato ad etichettare il vino che viene dalle vecchie vigne con il marchio "Selezione Vecchie Vigne" che vedete sotto.

La differenza importante per la selezione Vecchie Vigne è proprio nel maggior tempo che il vino spende in cantina, dato che il nostro vino guadagna con gli anni la stabilità e l'abilità ad affrontare lunghi viaggi senza alterare le sue caratteristiche. Un'altra aspetto cruciale per la selezione Vecchie Vigne è che tutte le bottiglie che fanno parte di questa selezione ed hanno più di 10 anni di invecchiamento vengono

decantate e controllate ad una ad una prima di essere messe in commercio: dandoci quindi la possibilità di garantire ogni bottiglia che esce dalla cantina.

Per spiegare meglio la differenza fra le annate: l'annata corrente in Italia oggi è la Montepulciano 2017 che viene dalle giovani vigne mentre quella dedicata al mercato globale è la Montepulciano 2012, che viene dalle vecchie vigne. Quindi, se ci si trova in America o Asia e si trovano della annate più giovani rispetto alla 2012 vuol dire che quel vino è stato esportato senza la nostra autorizzazione. Allo stesso tempo se ci si trova in Europa, fuori dall'Italia e si trovano delle annate più giovani rispetto alla 2015.

Selezione Vecchie Vigne

Trebbiano d'Abruzzo

Ci sono diversi motivi che rendono il Trebbiano originato dalle vigne vecchie un vino speciale e di maggior valore. Innanzitutto la resa per pianta e per ettaro che sono più basse rispetto alle vigne giovani. Un aspetto determinante della produzione del Trebbiano da vigne vecchie è la scelta di imbottigliarlo molto presto, per custodirne interamente la ricchezza e la vitalità. Tale condizione potrebbe contribuire allo sviluppo della fermentazione malolattica in bottiglia; la conseguente probabile presenza dell'anidride carbonica è un'alleata della conservazione e dell'evoluzione.

Le bottiglie sostano in cantina almeno quattro anni, determinanti per affinare la complessità espressiva del vino. Al momento della vendita, le bottiglie subiscono una selezione che rassicura sull'effettivo buon esito del processo produttivo, è un nostro preciso impegno evitare che esemplari non perfetti vadano in commercio.

Annate correnti

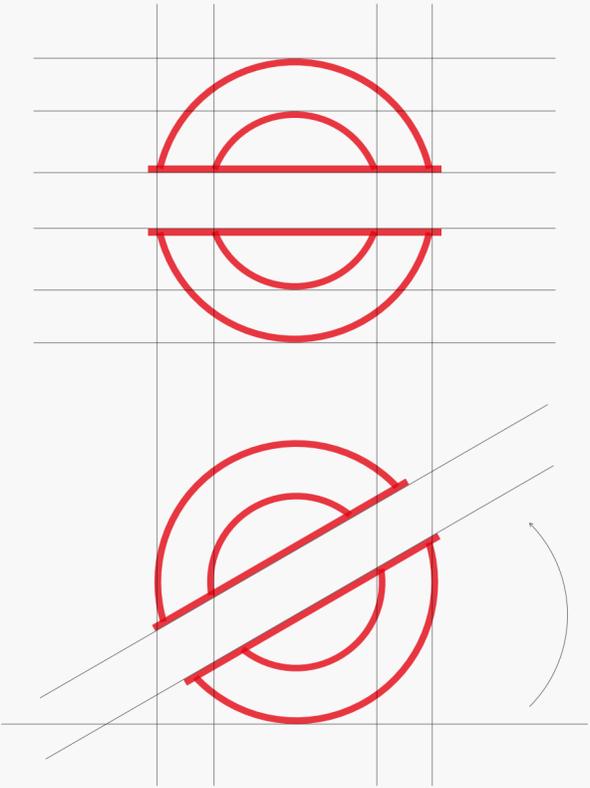
Annata	Italia	Europa	Usa/Asia
2018	Montepulciano d'Abruzzo 2016 Trebiano d'Abruzzo 2016 Pecorino Colli Aprutini 2016	Montepulciano d'Abruzzo 2014 Trebiano d'Abruzzo 2015 Pecorino Colli Aprutini 2016	Montepulciano d'Abruzzo 2010 Trebiano d'Abruzzo 2014 Pecorino Colli Aprutini 2016
2019	Montepulciano d'Abruzzo 2017 Trebiano d'Abruzzo 2017 Pecorino Colli Aprutini 2017	Montepulciano d'Abruzzo 2015 Trebiano d'Abruzzo 2016 Pecorino Colli Aprutini 2016	Montepulciano d'Abruzzo 2010 Trebiano d'Abruzzo 2015 Pecorino Colli Aprutini 2016
2020	Montepulciano d'Abruzzo 2017 Trebiano d'Abruzzo 2018 Pecorino Colli Aprutini 2018	Montepulciano d'Abruzzo 2015 Trebiano d'Abruzzo 2016 Pecorino Colli Aprutini 2016	Montepulciano d'Abruzzo 2012 Trebiano d'Abruzzo 2015 Pecorino Colli Aprutini 2016

In Europa e in Italia, ogni volta che mettiamo in commercio qualcosa di più vecchio del 2015 verrà dalla selezione Vecchie Vigne, dato che tutto il vino che viene dalle Giovani Vigne viene messo in commercio e venduto nella sua interezza nell'anno stesso.

- Selezione vigne giovani
- Selezione vecchie vigne



Costruzione



Marchio



Montepulciano d'Abruzzo

CMYK: 0 100 100 0
RGB: 227 6 19
e30513



Trebbiano d'Abruzzo

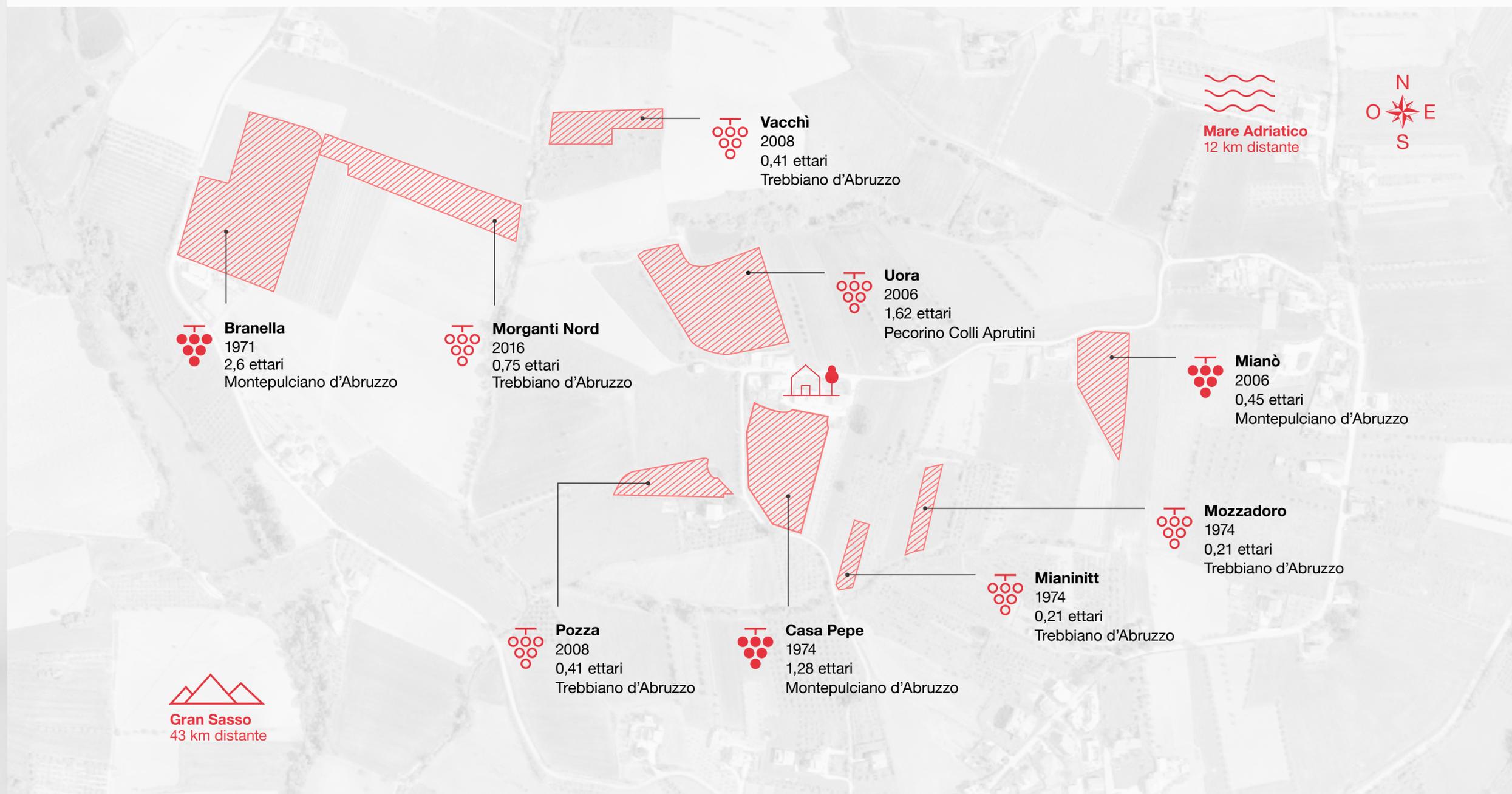
CMYK: 100 81 0 0
RGB: 25 64 147
183f93







I vigneti



Le vigne vicino
Casa Pepe

Legenda

Nome
Data di impianto
Dimensioni in ettari
Vitigno



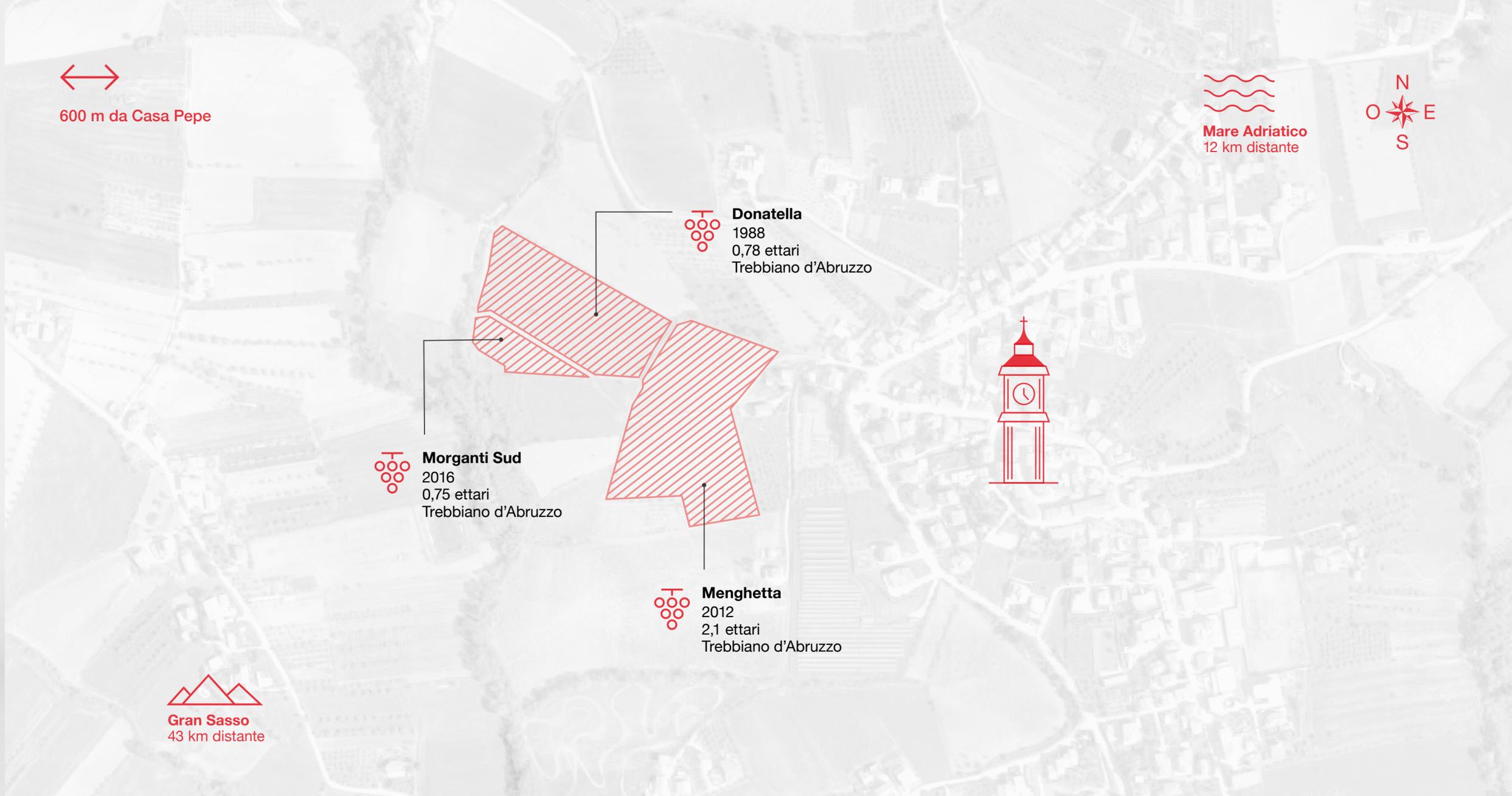
Uva bianca



Uva rossa



Casa Pepe



Le vigne
nelle vicinanze
di Torano Nuovo

Legenda

Nome
Data di impianto
Dimensioni in ettari
Vitigno



Uva bianca



Uva rossa



Torano Nuovo



Le vigne
vicino Controguerra

Legenda

Nome
Data di impianto
Dimensioni in ettari
Vitigno





Vigneto Casa Pepe
1974 - 1,28 ettari
Montepulciano d'Abruzzo



Vigneto Branella
1971 - 2,6 ettari
Montepulciano d'Abruzzo

Vigneto Torretta
2004 - 1,98 ettari
Montepulciano d'Abruzzo

