



EMIDIO PEPE

**VISITE E DEGUSTAZIONI
IN CANTINA**

La Cantina Emidio Pepe è lieta di accogliere i suoi visitatori ed ospiti da tutto il mondo con un'ospitalità sincera e genuina.

L'offerta di visite e degustazioni comprende sempre una visita iniziale, che vi aprirà le porte della cantina Emidio Pepe facendovi conoscere la storia di questa azienda, sin dalle sue origini da quando fu fondata nel 1964.

La visita vi permetterà di scoprire da vicino i segreti e le unicità della filosofia e dei metodi di produzione di casa Pepe, gli stessi da oltre 50 anni, che hanno reso iconici i vini della storica cantina.

Si potranno osservare i vigneti di quest'unico spicchio d'Abruzzo, incastonato tra mare e montagna, per passare alla cantina di vinificazione e poi a quella di invecchiamento, dove vengono custodite oltre 50 annate di Montepulciano.

Alla visita segue la possibilità di scegliere tra tre diversi tipi di degustazione seduta e guidata da un membro della famiglia Pepe o da un nostro esperto collaboratore.

Tutte le degustazioni vengono accompagnate da pane e olio Extravergine di Oliva Dop Biologico Pepe.

Le degustazioni si effettuano solo su prenotazione dal Lunedì al Venerdì secondo la disponibilità della nostra cantina.

DEGUSTAZIONE CLASSICA

Questo percorso degustativo apre alla conoscenza dei tre vitigni più indigeni e storici d'Abruzzo: il Trebbiano, il Pecorino ed il Montepulciano. Questi rappresentano anche i tre vini simbolo dell'azienda che vengono offerti in assaggio nelle annate attuali.

PREZZO PER PERSONA: 30 EURO

DEGUSTAZIONE ESTESA

Il percorso inizia con l'assaggio delle annate giovani di Trebbiano e Pecorino, apprezzandone la tipicità e le caratteristiche varietali che li contraddistinguono, contestualizzati nel terroir di Torano Nuovo e nello "stile Pepe".

Segue una mini-verticale di Montepulciano, il vino più storico della cantina. All'annata attuale si affiancheranno due annate più invecchiate per introdurre l'evoluzione virtuosa del Montepulciano d'Abruzzo negli anni ed evidenziare come solo con l'invecchiamento raggiunga la sua dimensione più vera ed elegante.

PREZZO PER PERSONA: 60 EURO

LA VERTICALE AURORA

Dal nome originario che Emidio e Rosa Pepe avevano pensato per la loro azienda vinicola: Aurora. Era il 1964.

Questa verticale imperdibile offre la possibilità di apprezzare una vera e propria esperienza sensoriale con l'assaggio di 7 annate diverse di Montepulciano d'Abruzzo, sul cui potenziale di invecchiamento Emidio Pepe ha scommesso per primo, studiando ed applicando un proprio e distintivo stile di vinificazione e affinamento.

Dall'energia delle annate più giovani fino all'eleganza e la raffinatezza delle annate degli anni '80. Così da riuscire davvero a cogliere la stoffa del Montepulciano che sprigiona nella sua evoluzione negli anni lasciando apprezzarne la differenza nei tannini, nei colori, nei profumi.

PREZZO PER PERSONA: 180 EURO