



BRANDS | VIRGIN VELIER

EMIDIO PEPE

BY VELIER

I vini di Emidio Pepe sono stati tra i primi vini italiani ad essere distribuiti dalla Velier all'interno del catalogo Triple "A". Il rispetto della terra, da sempre al primo posto negli obiettivi della famiglia Pepe, oggi ha permesso di dare il giusto valore al lungo lavoro di Emidio. Non a caso i vini Pepe oggi rappresentano una delle più grandi eccellenze italiane e sono riconosciuti e richiesti in tutto il mondo. Dal vino all'olio e alla pasta il passo è stato breve, sono sufficienti le stesse mani a garantire la qualità superiore dei prodotti che stanno esportando in tutto il mondo il nome dell'Abruzzo.



EMIDIO PEPE

IN VINO VITA



OVERVIEW

STORIA

Nella famiglia Pepe l'agricoltura viene tramandata da padre in figlio da quattro generazioni. L'azienda Emidio Pepe nasce a Torano Nuovo, in Abruzzo, sulle colline Teramane di fronte alle vette del Gran Sasso. Proprio Emidio, grazie alla sua tenacia e forza di volontà, ha saputo portare il alto il nome della viticoltura abruzzese e in particolare del Montepulciano d'Abruzzo, sfidando un'immagine del vino abruzzese non rispettosa delle reali potenzialità di queste terre. "Il Montepulciano è un vino da invecchiamento" ha sostenuto da sempre Emidio. Gli ultimi vent'anni hanno dimostrato che Emidio ha vinto la sua scommessa. Oggi a guidare l'azienda sono le figlie Daniela e Sofia e le nipoti Chiara ed Elisa, sempre sotto l'occhio vigile dell'instancabile Emidio. Come ogni azienda agricola degna di questo nome, qui la monocultura non è contemplata. Difatti, accanto ai vigneti i Pepe coltivano ulivi e cereali, nel rispetto della tradizionale triade dell'alimentazione mediterranea.

METODO DI PRODUZIONE

La conduzione biodinamica dei vigneti della famiglia Pepe si estende ovviamente anche agli uliveti e ai campi dedicati alla cerealicoltura. Trecentottanta piante di ulivo costeggiano infatti i filari a Montepulciano e Trebbiano contribuendo alla biodiversità del luogo e accrescendo un microclima sano e puro dove i lieviti naturali dell'uva rappresentano uno dei più grandi patrimoni dell'azienda. Gli uliveti sono composti esclusivamente da piante storiche di varietà autoctone Leccino, Frantoio e Tortiglione. Alla raccolta a mano segue un'istantanea spremitura a freddo e un'imbottigliamento che esclude filtrazioni e aggiunte di conservanti. Il risultato è un Olio Extravergine d'Oлива deciso e persistente che trova spazio in tutte le preparazioni della cucina mediterranea. Il progetto della pasta invece nasce dalla volontà dei Pepe di dare vita a una pasta ottenuta da farinacei non trattati o geneticamente modificati. La varietà di frumento coltivata è l'antica Senatore Cappelli, di grande qualità sensoriale e nutritiva. Seminato nei pressi del vigneto, il frumento va incontro a una macinatura che custodisce la crusca conservando tutte le proprietà del chicco. Una trafilatura in brozo e un'essiccazione lenta e basse temperature portata avanti dallo storico pastificio toscano Fabbri dà vita a una pasta di qualità superiore che non conosce rivali.

Country: Italy

Region: Abruzzo

Fondazione: 1964

Distribuito da Velier dal: 2004

Sito web: www.emidiopepe.com



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Emidio Pepe

**EMIDIO PEPE OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA 2020**

50 cl



Emidio Pepe

**MEZZI PACCHERI SEMI-
INTEGRALI SENATORE
CAPPELLI**

500 gr



Emidio Pepe

**PENNE RIGATE SEMI-
INTEGRALI SENATORE
CAPPELLI**

500 gr



Emidio Pepe

**SPAGHETTI SEMI-
INTEGRALI SENATORE
CAPPELLI**

500 gr

