



Emidio Pepe

エミディオ・ペペ

EMIDIO PEPE

エミディオ・ペペは1964年にアブルッツォ州のトラーノ・ヌオーヴォに設立されたワイナリーです。土着品種であるトレッピアーノとモンテプルチャーノの最上の表現を追求し、長期熟成によりこの2品種のポテンシャルを世界に知らしめました。ビオディナミ農法を実践する17ヘクタールのペルゴラ仕立ての畑は、海とグラン・サツ山から吹き込む冷風の影響を受け、酸と糖の理想的なバランスを備えたブドウを生み出します。現在は3代目のキアラが醸造・栽培を担当し、伝統と高い品質を守り続けています。



Pecorino Colli Aprutini

ペコリーノ・コッリ・アブルティーニ



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2022 | 750ml | 23,000 円 | 白 |
|------|-------|----------|---|

地方：アブルッツォ
原産地呼称：コッリ・アブルティーニ IGT
品種：ペコリーノ 100%
醸造：手摘みで収穫後、足で破砕。天然酵母にて小型コンクリートタンクで約1ヶ月発酵、収穫から2度目の春に瓶詰めし更に瓶熟。

柑橘やドライアプリコットに加え、甘いスパイスのアロマ。快活な酸を伴う引き締まった味わいを滑らかなテクスチャーが和らげ、塩味を伴うフィニッシュが長く続きます。

Trebbiano d'Abruzzo Selezione Vecchie Vigne

トレッピアーノ・ダブルッツォ・セレツィオーネ・ヴェッキエ・ヴィーニエ



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2022 | 750ml | 23,000 円 | 白 |
|------|-------|----------|---|

地方：アブルッツォ
原産地呼称：トレッピアーノ・ダブルッツォ DOC
品種：トレッピアーノ 100%
醸造：手摘みで収穫後、足で破砕。天然酵母にて小型コンクリートタンクで約1ヶ月発酵、収穫から2度目の春に瓶詰めし更に瓶熟。

美しい酸、バランスの取れた豊かなアロマ、複雑性を備えたワインです。ミネラルを感じる引き締まった味わいで、熟成と共にボリュームや深みが増しより複雑に変化します。

Montepulciano d'Abruzzo Casa Pepe Vecchie Vigne

モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・カーサ・ペペ・ヴェッキエ・ヴィーニエ



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2022 | 750ml | 30,000 円 | 赤 |
|------|-------|----------|---|

地方：アブルッツォ
原産地呼称：モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC
品種：モンテプルチャーノ 100%
醸造：1974年植樹、0.8ha、南向きの単一畑、粘土と小石が多い土壌。手摘みで収穫後、手で除梗。天然酵母にて小型コンクリートタンクで約1ヶ月発酵、収穫から2度目の春に瓶詰めし、更に瓶熟。

芳醇で複雑なアロマはローズマリーやラベンダーなど地中海のハーブを連想させます。硬いタンニンと滑らかなテクスチャーを備えたリッチで洗練されたワインです。

Montepulciano d'Abruzzo Branella Vecchie Vigne

モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・ブラネッラ・ヴェッキエ・ヴィーニエ



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2022 | 750ml | 30,000 円 | 赤 |
|------|-------|----------|---|

地方：アブルッツォ
原産地呼称：モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC
品種：モンテプルチャーノ 100%
醸造：1966年植樹、2ha、南東向きの単一畑、砂質土壌。手摘みで収穫後、手で除梗。天然酵母にて小型コンクリートタンクで約1ヶ月発酵、収穫から2度目の春に瓶詰めし、更に瓶熟。

バラヤスミレの花に加え、ザクロや樹脂のアロマ。魅力的な酸と引き締まったタンニンを備えたフレッシュでエネルギッシュなワインです。

Montepulciano d'Abruzzo Selezione Vecchie Vigne

モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・セレツィオーネ・ヴェッキエ・ヴィーニエ



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2003 | 750ml | 56,000 円 | 赤 |
|------|-------|----------|---|

地方：アブルッツォ
原産地呼称：モンテプルチャーノ・ダブルッツォ DOC
品種：モンテプルチャーノ 100%
醸造：手摘みで収穫後、手で除梗。天然酵母にて小型コンクリートタンクで約1ヶ月発酵、収穫から2度目の春に瓶詰めし更に瓶熟。

フレッシュミント、レッドカラント、バラの繊細なアロマ。口に含むとサワーチェリーやイチゴのフレーヴァーと共に上質なタンニンが広がります。美しいフィネスを備えたワインです。