

il club delle Mentor *Le donne per le donne*

Scheda di presentazione della Mentor

nome e cognome	MILENA PEPE
denominazione impresa	TENUTA DEL CAVALIER PEPE
indirizzo dell'impresa	Via Pietà, 137
località	Luogosano
cap	83040
telefono e fax	Tel: 0827/ 73.766 e fax: 0827/ 78.163
e-mail	info@tenutacavalierpepe.it
sito web	www.tenutacavalierpepe.it

Settore in cui opera

<input type="checkbox"/>	Ricettività alberghiera
<input checked="" type="checkbox"/>	Ricettività extralberghiera
<input type="checkbox"/>	Servizi Turistici
<input checked="" type="checkbox"/>	Ristorazione
<input checked="" type="checkbox"/>	Agricoltura/Agriturismo
<input type="checkbox"/>	Artigianato

Tipologia dei prodotti/servizi e specialità dell'impresa

Produzione di Vini DOCG e olio pregiato.
Ristorazione con alimenti naturali e di alta qualità. Strutture per il turismo ecologico

Fattori tipici di successo dell'impresa

<input checked="" type="checkbox"/>	Innovazione tecnologica e/o di processo
<input checked="" type="checkbox"/>	Innovazione organizzativa
<input type="checkbox"/>	gestione delle risorse umane (incentivi, formazione e aggiornamento, condivisione, ecc...)
<input checked="" type="checkbox"/>	nuove strategie di mercato
<input type="checkbox"/>	capacità di esportare
<input checked="" type="checkbox"/>	competenze professionali specifiche
<input type="checkbox"/>	dimensione
<input type="checkbox"/>	altro



il club delle Mentor *Le donne per le donne*

Breve storia dell'impresa/attività di lavoro autonomo

Sono nata in Belgio da madre belga e da padre originario di Luogosano, un paesino della provincia di Avellino. Mi sono laureata in Marketing a Bruxelles e in gestione e management vitivinicolo in Provenza presso l'Università du vin, per poi specializzarmi in viticoltura ed enologia a Mâcon-Davaye in Borgogna.

Da quella esperienza in Francia è nata la mia passione per il mondo del vino.

L'Azienda nasce, grazie al progetto di mio padre, Angelo Pepe, che vive da oltre 30 anni in Belgio e lavora nel campo della ristorazione e che 10 anni fa, e che decide di cominciare a impiantare dei vigneti tra i comuni di Luogosano, Taurasi e Sant'Angelo all'Esca per poi arrivare ad oggi a 35 ettari tutti in denominazione Taurasi DOCG e Coda di Volpe DOC. Il vitigno principale è l'Aglianico visto che ci troviamo nel cuore dell'Irpinia vitigno autoctono che ha trovato grazie al clima e terreno la condizioni ideali per il suo sviluppo.

Nel 2004, abbiamo iniziato i lavori per la costruzione di una cantina e di un ristorante. L'intero complesso va sotto il nome di Tenuta Cavalier Pepe. Al termine dei miei studi in Enologia e Viticoltura, ho fatto una scelta coraggiosa di investire la mia professionalità nel paese di mio padre per gestire personalmente la tenuta di famiglia.

Al mio arrivo nel 2005, ho fatto la mia prima vinificazione dell'azienda.

Attualmente, produciamo 8 tipologie di vino, 4 bianchi (il Greco di Tufo, il Fiano di Avellino e la Coda di Volpe) e 4 rossi (l'Irpinia Rosso, l'Irpinia Aglianico, Irpinia Aglianico Campi Taurasini e il Taurasi DOCG). I vigneti sono curati da mio zio, e il ristorante della tenuta "la Collina" è gestito da mio cugino. I fratelli di mio padre hanno progettato ed eseguito i lavori della cantina.

Oggi, la nostra tenuta può basarsi sulle competenze di persone professionali che permettono di condurla al meglio, nell'obiettivo di valorizzare la terra, i prodotti e la cucina dell'Irpinia attraverso la cantina e i suoi vini, al ristorante e un giorno al Resort che vogliamo creare nelle case situate nei vigneti.

Esperienza personale della mentor (anche esterna all'impresa)

La mia laurea in Marketing a Bruxelles e in gestione e management vitivinicolo in Provenza presso l'Università du vin, e la mia specializzazione in viticoltura ed enologia a Mâcon-Davaye in Borgogna mi hanno fornito particolare competenze nelle strategie di marketing e di management vitivinicolo

Esperienza da offrire

Capacità organizzativa, conoscenze tecniche, strategie di marketing