



Herstellung

Der Weinessig Pèppoli stammt aus der vollständigen sauren Gärung des Pèppoli-Weines. Der Basiswein wurde in Holzbottichen von 50 hl Fassungsvermögen und in 225 l-Eichenfässern vergoren. Die Veressigung begann in den Bottichen nach der Methode "langsameres Submersverfahren" und kam in den Fässern nach dem "Oberflächenverfahren" zum Abschluss. Der so gewonnene Essig ruhte dann weitere 24 Monate in den Fässern. Diese Art der Herstellung, erst "langsam" und dann "statisch an der Oberfläche" ermöglicht es, den ganzen aromatischen Reichtum des Ausgangsweins zu bewahren. Dank der anschließenden Phase des Ausbaus werden die tertiären Duftnoten sublimeriert, die die einfacheren Noten der Essiggärung, typisch für jungen Essig, überlagern und komplexer machen.

Verkostungsnotizen

Aussehen: klar, strahlend, granatrote Farbe mit Bernsteinreflexen
Duft: anhaltender Essigduft mit Röstnoten (Kaffee, Trockenobst mit Schale)
Geschmack: kräftige Säure, typisch für die Sangiovese-Mutter, gut ausgewogen durch die Weichheit dank der langen Reife.