Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 zu Essig vergoren. Die Veressigung begann in den Bottichen nach der Methode “langsames 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 sublimiert, die die einfacheren Noten der Essiggärung, typisch für jungen Essig, überlagern und komplexer machen.

Degustationsnotizen

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.