

Olio Pèppoli 2024 (Clone 2025-12-02 13:24:33)



Jahrgang 2024

Klima

Der Jahrgang 2024 begann mit einem milden Winter und Niederschlägen im langjährigen Durchschnitt, während das Frühjahr frisch und allgemein regnerisch war. Der Sommer brachte in den heißesten Mo-naten keine Extremkonditionen und ermöglichte ein reguläres Wachstum der Pflanzen. Der Temperaturrückgang im September in Verbindung mit überdurchschnittlichen Regenfällen sorgte dafür, dass Wachstum und Reifebeginn der Früchte sehr gut verliefen. Die Lese begann Ende Oktober und war in der ersten Novemberhälfte abgeschlossen.



Herkunft

Das Gut Pèppoli liegt in der Chianti Classico-Zone im Gemeindegebiet von San Casciano Val di Pesa in Quoten von 300 – 350 m. Das Gut hat eine Gesamtfläche von circa 100 ha, von denen 27 Hektar Olivenhaine sind. Die Böden bestehen aus Meeresablagerungen des Pliozäns.

Geschichte

Pèppoli ist ein Olivenöl aus biologischem Anbau. Das Gut folgt seit 1994 den Prinzipien des Biologischen Anbaus, die den Einsatz aller chemischen Produkte sowohl bei der Schädlingsbekämpfung als auch bei der Düngung ausschließen. Nach der gesetzlich vorgeschriebenen Umstellungsperiode von zwei Jahren unter Überwachung durch das Konsortium zur Kontrolle des Biologischen Anbaus, das diese Funktion im Auftrag des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft wahrnimmt, erhielt das Olivenöl Pèppoli 1996 zum ersten Mal das Zertifikat "Aus biologischem Anbau".

Olivenernte und Olivenölgewinnung

Die Oliven, die von geeignet ausgewählten Olivenhainen stammen, werden ausschließlich von Hand geerntet, bevor sie vollständig ausgereift sind, und spätestens 12 Stunden nach ihrer Anlieferung bei der unternehmenseigenen Ölmühle in die Presse gegeben. Der Verarbeitungsprozess geschieht in den folgenden Schritten: nach der maschinellen Entfernung der Blätter werden die Früchte in einer Hammermühle zerkleinert. Die so entstandene Olivenpaste kommt für einen Zeitraum, der zwischen 10 und 15 Minuten liegen kann, in eine rotierende Trommel, wo sich die feinen Öltröpfchen bei einer Temperatur zwischen 20 °C und 22 °C miteinander verbinden und beginnen, sich von den festen Bestandteilen zu trennen. Danach wird die eigentliche Ölextraktion über einen Dekanter eingeleitet. Der Prozess verläuft somit bei niedriger Temperatur und ohne Zugabe von Wasser, um die charakteristischen Aromastoffe und sensorischen Eigenschaften hervorzuheben. Nach sorgfältiger qualitativer Selektion, die unternehmensintern vorgenommen wird, erfolgt die Lagerung in kleinen Inox-Edelstahltanks unter Inertgasatmosphäre. Anschließend wird das Native Olivenöl Pèppoli in der Ölmühle in Flaschen von 0,5 l und 0,25 l abgefüllt.



Degustationshinweise

Pèppoli - Olio Extra Vergine di Oliva 2024 präsentiert sich in strahlendem Grün. Es ist energisch und kräftig, ein typisches Chianti-Olivenöl sowohl an der Nase als auch am Gaumen. Weit gefächerter Duft, der an die Olivenfrucht vor dem Pressen erinnert. Im Geschmack kraftvoll, komplex, mit einer leicht pikanten Note, die zusammen mit präzisen vegetalen Noten das Olivenöl reich, harmonisch und außerordentlich angenehm und anhaltend machen.

Bescheinigung

Codice Organismo di Controllo CCPB: IT BIO 009 – 8197

Autorizzazione D.M. MIPAAF n° 26023 del 28-12-2007