Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Olio Pèppoli 2021



Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem milden und recht regnerischen Winter und brachte nur Anfang April eine kurze Kälteperiode. Diese klimatischen Bedingungen begünstigten ein allgemein früheres Einsetzen des Frühjahrs, das wenig regnerisch und nicht allzu kühl war. Der Sommer war tendenziell warm, und nur Ende August gab es einige Regenfälle, die den Oliven die weitere Entwicklung ermöglichten. Die Ernte begann in der letzten Oktoberdekade, etwas später als im langjährigen Durchschnitt, und war bis Mitte November abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 10 bis 15 Minuten 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; dies geschieht bei niedriger Temperatur und ohne Zugabe von Wasser, um die charakteristischen Aromastoffe und sensorischen Eigenschaften hervorzuheben. Die Lagerung, nach sorgfältiger qualitativer Selektion des Unternehmens, erfolgt 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Degustationshinweise

Das Native Olivenöl Pèppoli präsentiert sich in strahlendem Grün. An der Nase intensiv, duftend und scharf. Am Gaumen lebhaft, fruchtig und harmonisch, von guter Struktur und Ausgewogenheit und mit der typischen pikanten Note im Finale.

Bescheinigung

Codice Organismo di Controllo CCPB: IT BIO 009 – 8197
Autorizzazione D.M. MIPAAF n° 26023 del 28-12-2007