Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Auf den Winter, geprägt von Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen, folgte ein generell kühles Frühjahr. Tendenziell warmes Wetter ab Juni markierte den Beginn eines regulären Sommers ohne Spitzenwerte. Nicht zu üppiger Regen ermöglichte den Oliven, bestmöglich zu wachsen und sich zu entwickeln. Die Ernte begann um Mitte Oktober, früher als im Durchschnitt, und war in den ersten Novembertagen 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".

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Olivenernte und Olivenölgewinnung

Die Oliven, die von ausgewählten Olivenhainen stammen, werden ausschließlich von Hand geerntet, bevor sie vollständig ausgereift sind, und spätestens 18 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 erfolgt in kleinen Inox-Edelstahltanks unter Inertgasatmosphäre und nach sorgfältiger qualitativer Selektion des Unternehmens. Anschließend wird das Native Olivenöl Pèppoli in der Ölmühle in Flaschen von 0,5 l und 0,25 l abgefüllt.

Degustationshinweise

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

Bescheinigung

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