Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2011

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2011

Klima
Herbst und Winter im Chianti Classico waren vom sehr regnerischem und kaltem Wetter geprägt; in den letzten Tagen des Jahres gab es ausgiebige Schneefälle, auf die dann sehr kalte Tage folgten. Im Gegensatz dazu waren die ersten Monate des neuen Jahres recht trocken und das Frühjahr setzte mit absolut milden Temperaturen ein, so dass neue Kälteeinbrüche auszuschließen waren. Die ersten Apriltage waren geradezu heiß, und so begann das Austreiben der Reben etwa 10 Tage früher als in dieser Zone üblich. Die Vegetationsphase war ausgesprochen günstig mit wenig Regen und milden Temperaturen, aber der Juli war hingegen sehr kalt, so dass die Zeiten der phänologischen Phasen sich wieder normalisierten. Ab der ersten Augustdekade stiegen die Temperaturen deutlich an und führten zu einem fast wüstenähnlichen Klima von Trockenheit und äußerster Hitze. Bis zur zweiten Septemberhälfte änderten die meteorologischen Bedingungen sich nicht, und die Reben litten unter der lang anhaltenden Hitzewelle. Die Lesearbeiten begannen in der zweiten Septemberdekade mit den Merlot-Trauben, die zwischen dem 12. und dem 20. September gelesen wurden. Während dieser Zeitspanne schlossen Sangiovese und Syrah ihren Reifeprozess ab und konnten somit anschließend in der letzten Woche des Monats geerntet werden. Bei allen Varietäten war eine sorgfältige Selektion der Trauben bei der Lese wichtig, und dank dieser Sorgfalt konnte Rebgut von hervorragender Qualität vinifiziert werden, aus dem farbintensive Moste mit gutem Duft und rebsortenspezifischer Identität entstanden, ein Faktor von grundsätzlicher Bedeutung für die Erzeugung von Spitzenweinen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Varietäten wurden separat vinifiziert, um jeweils das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Die Mazeration der Sangiovese-Trauben erfolgte in Inox-Behältern und dauerte etwa 10 Tage. Merlot und Syrah wurden ebenfalls separat vinifiziert, um durch die Steuerung der Gärungstemperatur Weine mit weichen Tanninen zu gewinnen und die Fruchtnoten zu erhalten. Vor dem Winter fand bei allen drei Varietäten die malolaktische Gärung statt. Zu Beginn des neuen Jahres wurde der Wein assembliert und über einen Zeitraum von 9 Monaten in Fässern aus slawonischer Eiche und zu einem Anteil von 10% in Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Die Verfeinerung in Fässern mit großem Fassungsvermögen ermöglichte die Bewahrung der bei der Gärung entstehenden fruchtigen Duftnoten und machte die Tannine sanfter; die amerikanischen Barriques wiederum bringen Duftnuancen, mit denen das Aromenspektrum des Pèppoli bereichert wird. Nach der Ausbauphase erfolgte die Abfüllung und der Wein ruhte einige Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kam.

Geschichte

Aus Sangiovese-Trauben in Verbindung mit komplementären Varietäten von den Weinbergen des Gutes Pèppoli wird ein Chianti Classico erzeugt, konzipiert für den Genuss des vollen Ausdrucks der Frucht. Ein Wein, der mit seinen typischen Blüten- und Fruchtaromen repräsentativ für das Territorium Chianti Classico und seine historische Rebsorte ist. Pèppoli wird seit 1985 erzeugt und seit dem Jahr 2013 wird ein Teil der Beeren direkt in der Kellerei Antinori im Chianti Classico vinifiziert.

Verkostungsnotizen

Rubinrote Farbe. An der Nase geprägt von Kirschnoten in schöner Verschmelzung mit Nuancen von Schokolade und Vanille durch den Ausbau in Holz. Am Gaumen die typischen Merkmale des Sangiovese. Die Tannine sind weich und seidig, gute Länge des Nachgeschmacks und der Duftaromen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
90/100
USA