Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2012

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2012

Klima
Die ersten Monate des Jahres waren geprägt von Kälte und regulären Regenfälle; insbesondere in der ersten Februarhälfte fiel auch Schnee und die Temperaturen lagen bei unter null Grad, was jedoch keine Schäden an den Reben verursachte. Das Frühjahr begann mit trockenem und kühlem Wetter, was zu einer gegenüber dem Durchschnitt leichten Verspätung beim Austreiben und bei der Blüte führte. Im Gegensatz dazu zeigten die Monate April und Mai eine gute Niederschlagsmenge, die von fundamentaler Bedeutung war, um die lange sommerliche Trockenheit zu überstehen, die ab Juni und bis einschließlich des gesamten Monats August die Entwicklung der Pflanzen prägte, sowohl bei der Bildung der Laubwand als auch bei Größe und Gewicht der Trauben. Die Regenfälle der letzten Augusttage brachten die Weinberge wieder ins Gleichgewicht und ermöglichten es allen Varietäten, den Reifeprozess regulär fortzusetzen, und dank des milden Septembers mit leichtem Regen konnten sich die Beeren technisch und phenolisch entwickeln und den richtigen Zuckergehalt erreichen. Die Lesen, erst Merlot und Syrah und abschließend Sangiovese, fanden in der zweiten Septemberhälfte statt und erforderten sorgfältige manuelle Selektion der Trauben im Weinberg, so dass Trauben von guter Qualität und hohem önologischen Potenzial gewährleistet waren.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden separat vinifiziert, um jeweils das bestmögliche Ergebnis zu erreichen: 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 Eichen-Barriques ausgebaut. Die Verfeinerung in Fässern mit großem Fassungsvermögen ermöglichte die Bewahrung der bei der Gärung entstehenden fruchtigen Duftnoten und machte die Tannine sanfter; die kleineren 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 ist der Pèppoli 2012 geprägt von Kirsch- und Himbeernoten, ergänzt wird dieses Profil um Nuancen von Veilchen und Vanilleschoten. Am Gaumen ausgewogen und schmackhaft, von guter Säure, die der Sangiovese-Varietät eigen ist. Im Nachgeschmack treten Frucht- und Gewürznoten des Ausbaus in Holz hervor. Ein Wein mit weichen Tanninen und einem anhaltenden Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Spectator
89/100
USA