Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2013

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2013

Klima
Der Jahrgang 2013 zeigte häufige Niederschläge in den Wintermonaten und unterdurchschnittliche Temperaturen in den Frühjahrsmonaten. Das Austreiben erfolgte mit einer Verspätung von 10 bis 15 Tagen gegenüber den durchschnittlichen Zeiten. Die Hitze, die etwa Mitte Juli einsetzte, beschleunigte die Reifeprozesse der Beeren, die sich dann während des Sommers regulär fortsetzten. Hohe Temperaturen und sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede im September ermöglichten den Trauben, die richtige Reife zu erreichen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden separat vinifiziert: die Mazeration des Sangiovese erfolgte in Inox-Behältern und dauerte etwa 10 Tage, die Mazeration von Merlot und Syrah dauerte länger, um Weine mit weichen Tanninen zu erhalten und die Fruchtnoten zu bewahren. 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 etwa einem Jahr in Fässern aus slawonischer Eiche und zu einem Anteil von 10% in Eichen-Barriques ausgebaut. Im Frühjahr 2015 wurde er in Flaschen abgefüllt.

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

In der Farbe intensives Rubinrot. An der Nase geprägt von Kirschnoten und im Duftprofil abgerundet von den Sangiovese-typischen Veilchennuancen, Gewürz und Vanille. Am Gaumen ein ausgewogener schmackhafter Wein mit der ebenfalls für den Sangiovese typischen Säure und einem guten Zuckergehalt. Die Tannine sind recht weich, im Nachgeschmack treten die Frucht- und Gewürznoten des Ausbaus in Holz hervor. Insgesamt anhaltend und angenehm.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Spectator
88/100
USA

I Vini di Veronelli
2 stelle
Italy

James Suckling
92/100
USA

I Vini dell'Espresso
15,5/20
Italy