Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2014

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2014

Klima
Der Jahrgang 2014 war geprägt von einem feuchten und milden Winter; nicht nur die üppigen Regenfälle, die gleichmäßig über den gesamten Zeitraum verteilt waren, sondern auch die Temperaturen wichen, ohne besondere Kälteperioden, vom langjährigen Durchschnitt ab. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einem erheblich früheren Austreiben bei allen Varietäten, insbesondere aber beim Sangiovese, dessen vegetative Phase mehr als zwei Wochen früher als in anderen Jahrgängen einsetzte. Das auch noch über den gesamten Monat Juni recht trockene und milde Frühjahr begünstigte die reguläre Entwicklung der Pflanzen. Wechselhaftes Wetter im Juli und August verlangsamte den Farbansatz und die ersten Phasen der Reife, ohne jedoch die Qualität und Gesundheit der Beeren zu beeinträchtigen. Die Lesen der Varietäten Sangiovese, Merlot und Syrah konzentrierten sich auf die zweite Septemberhälfte.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden separat nach Varietät gelesen, entrappt, zerdrückt und in Inox-Edelstahlbehälter gegeben. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer kontrollierten Temperatur von 26 – 28° C, um den aromatischen Ausdruck hervorzuheben und die Frucht- und Blütennoten zu bewahren. Die Mazeration dauerte etwa 10 Tage für Sangiovese und circa 15 Tage für Merlot und Syrah und wurde mit mechanischen Eingriffen so gesteuert, dass sanfte und weiche Tannine extrahiert wurden. Nach der malolaktischen Gärung, die für alle Varietäten vor dem Ende des Winters abgeschlossen war, wurde der Wein assembliert und travasiert und reifte dann weitere etwa neun Monate zum Teil in großen Fässern aus slawonischer Eiche und zu einem kleineren Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte in den ersten Monaten des Jahres 2016.

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 mit violetten Reflexen. An der Nase intensive Aromen von Blüten und roter Frucht: die Veilchen,- Kirsch- und Himbeernoten verbinden sich gut mit den leicht rauchigen Nuancen des Ausbaus in Holz. Am Gaumen zeigt der Wein eine schöne Vertikalität, typisch für den Sangiovese, eine luftige Tanninextur und hervorragende Schmackhaftigkeit.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast
87/100
USA

Wine Spectator
87/100
USA

James Suckling
88/100
USA