Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2015

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2015

Klima
Der klimatische Verlauf des Jahrgangs 2015 war regulär und entsprach dem typischen Hergang im Gebiet des Chianti: der Winter war faktisch recht kalt und relativ trocken, das Frühjahr zwar ein wenig feucht, aber mit regulären Temperaturen, die in den Weinbergen für eine perfekte vegetative Entwicklung und hervorragende Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes sorgten. Der Sommer mit heißen Tagen und kühlen Nächten bot den Pflanzen gute Bedingungen für das weitere Wachsen der Trauben und für die Reife, auch dank einiger Regenfälle im August. Die Lesearbeiten begannen in der zweiten Septemberhälfte mit Merlot und Syrah, während die ersten Sangiovese-Trauben ab dem 25. September gepflückt wurden.

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 in große Fässer aus slawonischer Eiche travasiert, in denen er weitere etwa neun Monate reifte. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im November 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 besonders prägnant die intensiven Fruchtaromen von Kirsche und Johannisbeere, die sich gut mit den typischen blumigen Veilchennoten des Sangiovese verbinden; sehr delikat und gut integriert die leicht rauchige Nuance durch den Ausbau in Holz. Am Gaumen sehr schmackhaft mit einer guten Spur von Säure und weichen und seidigen Tanninen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast
90/100
USA

Wine Spectator
90/100
USA