Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2018

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2018

Klima
Der Jahrgang 2018 begann mit einem in Hinblick auf die Temperaturen und den Regen tendenziell regulären Winter, so dass das Austreiben zu einem Zeitpunkt einsetzte, der dem langjährigen Durchschnitt des Territoriums entsprach. Das Frühjahr, insbesondere der Mai, war von häufigen Regenfällen und leicht unterdurchschnittlichen Temperaturen geprägt. Die Sommermonate waren im Allgemeinen warm, trocken und ohne extreme Hitze. Dieses Wetter bot die bestmöglichen Bedingungen für den Beginn der Beerenreife, die dank einiger Regenfälle im August und einer trockenen und ventilierten Zeit im September zu einem optimalen Abschluss kam. Die Lese der für den Pèppoli bestimmten Sangiovese-Trauben erfolgte ab dem 10. September.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden separat nach Varietät gelesen, entrappt, schonend 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 jeder Varietät zu bewahren. Die Mazeration dauerte etwa zehn Tage für den Sangiovese und zwei Wochen für die komplementären Varietäten 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 und zu einem kleinen Teil in Barriques und in Edelstahlbehälter travasiert, wo er etwa neun Monate reifte. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Dezember 2019.

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

Pèppoli 2018 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase auffallend intensive Noten von roter Frucht wie Kirsche und Erdbeere in schöner Ausgewogenheit mit den blumigen Anklängen an Hundsrose; zarte Gewürznoten mit sanften Toastaromen und Gewürzkräutern vervollständigen das Bouquet. Am Gaumen ist der Wein lebhaft, frisch, mit weichen Tanninen und einem Nachgeschmack, der an die Duftnoten erinnert.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast
90/100
USA

James Suckling
91/100
USA