Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2019

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2019

Klima
Der Jahrgang 2019 war geprägt von regulären klimatischen Bedingungen mit einem tendenziell kalten und trockenen Winter. Das Frühjahr war zu Beginn, besonders in den Monaten April und Mai, kühl und regnerisch. Im Juni, warm aber ohne Spitzentemperaturen, lag die Niederschlagsmenge leicht über dem Durchschnitt und ermöglichte korrektes Wachstum der Vegetation und der Trauben. Dank idealer Wetterbedingungen von Ende August bis Anfang Oktober konnten die für Pèppoli bestimmten Beeren optimal reifen. Die Lese begann am 13. September und wurde in der ersten Oktoberwoche abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden separat nach Varietät gelesen und dann 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 höchstens 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. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Januar 2021.

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 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase geprägt von süßen Noten roter Früchte wie Kirsche, Schattenmorelle und Litschi, begleitet von blumigen Anklängen an Blütenblätter von Rosen und Gewürznoten von Sandelholz, Rosmarin und Lavendel. Am Gaumen weich, mit sanften gut eingebetteten Tanninen, die zusammen mit der ausgewogenen Frische den Wein angenehm trinkbar, lebhaft und schmackhaft machen.