Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2020

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2020

Klima
Das Jahr 2020 begann im Chianti Classico mit einem milden trockenen Winter, der nur zum Ende hin, im März, eine kurze Kälteperiode brachte. Diese Wetterbedingungen führten zu einem erheblich früheren Austreiben der Reben, ohne jedoch deren Wachstum zu beeinträchtigen, das optimal verlief dank der durchschnittlich regnerischen und recht kühlen zweiten Hälfte des Frühjahrs. Der Sommer war warm, aber ohne Spitzentemperaturen und mit einigen Regenfällen, die den Trauben eine perfekte Entwicklung ermöglichten. Der Monat September, in dem die Lesearbeiten begannen, war besonders gegen Ende von intensiverem Regen geprägt, was jedoch die Qualität der Lese nicht beeinträchtigte: diese Niederschläge waren hilfreich, um die phenolische Reife der Beeren optimal abzuschließen. Die Lese für Pèppoli begann am 17. September und endete in der ersten Oktoberwoche.

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 süße 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 2022.

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 2020 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase geprägt von intensiven Noten roter Früchte wie Kirsche, Johannisbeere und Erdbeere, im Hintergrund begleitet von Blütennuancen von Veilchen und Lavendel mit leichten Gewürzanklängen von Lakritz. Am Gaumen ein weicher Auftakt mit vibrierendem Eindruck und gestützt von gut strukturierten Tanninen, die in ein frisches und schmackhaftes Finale führen.