Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2021

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2021

Klima
Der Jahrgang 2021 im Chianti Classico begann mit einem nicht allzu kalten, aber bis Ende März recht regnerischen Winter. Danach setzte das Frühjahr mit einer guten Wetterlage ein, die die Reben früher austreiben ließ. Anschließend verlangsamte der recht kühle und trockene April den vegetativen Zyklus der Reben jedoch und glich die anfängliche Verfrühung wieder aus. Die Monate Mai und Juni waren regulär und nicht allzu warm mit einigen Regenfällen, die für eine hervorragende Blüte und einen guten Fruchtansatz sorgten. Der Sommer war heiß und allgemein trocken, vor allem im August, auch wenn etwas Regen gegen Ende des Monats es den Pflanzen ermöglichte, den Reifeprozess bestmöglich zu beginnen. September und Oktober waren hingegen ideal: sonnig, nicht allzu warm und windig; dank kühler Nächte konnten die Trauben bei perfekter Gesundheit optimal reifen. Dies ließ einen Jahrgang von hoher Qualität erahnen. Die Lese für Pèppoli begann am 15. September und war 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 10 bis 12 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 Oktober 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 2021 präsentiert sich in rubinroter Farbe mit Purpurreflexen. An der Nase entfalten sich frische Zitrusnoten von Bitterorange und fruchtige Anklänge an Susine; abgerundet wird das Bouquet von delikaten Blütennoten, die an Hyazinthe erinnern, im Wechsel mit Gewürznoten von bitterem Kakaopulver. Der Auftakt am Gaumen ist vollmundig und getragen von einer vibrierenden Frische, die in Begleitung sanfter Tanninen in ein schmackhaftes und angenehmes Finale mündet.