Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2022

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2022

Klima
Im Chianti Classico begann der Jahrgang 2022 mit einem tendenziell kalten und trockenen Winter. Fehlender Regen prägte auch die folgenden Monate bis Mitte August. Frühjahr und Sommer waren allgemein warm, die Monate Juni und Juli mit Temperaturen über dem langjährigen Durchschnitt. Trotz dieser Merkmale gelang es den Pflanzen, sich selbst zu regulieren und die heißesten Monate bestmöglich zu bewältigen, so dass sie sich bei Beginn des Farbansatzes in idealem vegetativ-produktivem Zustand präsentierten. Regen und Temperaturrückgang ab Mitte August ermöglichten den Trauben, optimal in die Reifephase zu starten, und hervorragende Wetterbedingungen in den Herbstmonaten sicherten eine Lese von hohem qualitativem Potential. Die Lese für Pèppoli begann am 8. 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 begann im September 2023.

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 2022 präsentiert sich in strahlend rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich frische Noten von roter Frucht wie Johannisbeere, Erdbeere und Granatapfel, aber auch Wassermelone; komplettiert wird das Bouquet von delikaten Blütennoten von Heckenrose und Tee aus Karkadeh, einer ägyptischen Malvenart; im Hintergrund Karamell. Der Auftakt am Gaumen ist vollmundig und schmackhaft, gefolgt von vibrierender Frische, die in Begleitung sanfter Tannine in ein schmackhaftes und lebhaftes Finale mündet.