Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2023

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2023

Klima
In klimatischer Hinsicht begann der Jahrgang 2023 im Chianti Classico mit einem allgemein kalten und trockenen Winter, insbesondere Ende März, so dass die Reben regulär austrieben. Ab Ende April bis in die zweite Junidekade war das Wetter allgemein kühl und regnerisch, während der tendenziell warme trockene Sommer ohne besondere Spitzentemperaturen eine sehr gute vegetative-produktive Ausgewogenheit der Pflanzen sicherte. Moderater Regen im August und der reguläre jahreszeitliche Verlauf im September und Oktober ermöglichten den Trauben den bestmöglichen Abschluss des Reifeprozesses. Die Lese für Pèppoli begann am 12. 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 9 bis 12 Tage für den Sangiovese und höchstens zwei Wochen für die komplementären Varietäten und wurde mit mechanischen Eingriffen so gesteuert, dass weiche 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 August 2024.

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 2023 präsentiert sich in strahlend rubinroter Farbe. An der Nase öffnet er sich mit Blütennoten von Veilchen, Hundsrose und Lavendel, begleitet von frischen Armen roter Frucht wie Johannisbeere, Walderdbeere und Himbeerpüree. Am Gaumen fein und angenehm frisch im Auftakt, danach entfaltet sich der Wein energisch und wohlschmeckend, um schmackhaft und reich, geprägt von sanften vibrierenden Tanninen, zu schließen.