



Pèppoli 2024

Classificazione

Chianti Classico DOCG

Annata

2024

Klima

Der Jahrgang 2024 begann im Chianti Classico mit einem milden Winter und einer Niederschlagsmenge im langjährigen Durchschnitt. Diese klimatischen Bedingungen begünstigten ein erheblich früheres Austreiben bei allen Varietäten, so dass die ersten Triebknospen auf den Weinbergen bereits in der letzten Märzdekade zu beobachten waren. Im Gegensatz dazu war das Frühjahr kühl und regnerisch, vor allem in den Monaten April und Mai, was mit Blick auf den Sommer die Bildung sehr guter Wasserreserven in den Böden ermöglichte. In den Sommermonaten zeigten sich die Weinberge mit hervorragender Produktion und in beneidenswertem Gleichgewicht. Im Juli und August waren keine extremen Wetterbedingungen zu verzeichnen, während der September mit kühlen Temperaturen und einigen Regenfällen den bestmöglichen Abschluss des Reifeprozesses ermöglichte. Die Trauben für Pèppoli wurden vom 10. September bis in die erste Oktoberwoche gelesen.



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 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 Ende Juli 2025.

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 2024 präsentiert sich in strahlendem Rubinrot. Der olfaktorische Eindruck ist emphatisch: frische Noten von Kirsche, Himbeergelee und Granatapfelsaft wechseln sich ab mit Blütennoten von Veilchen und Geranie. Am Gaumen vibrierend und dynamisch: der energische Auftakt entwickelt sich zu einer saftigen schmackhaften Gaumenmitte, gefolgt von einem ausgedehnten salzigen Finale, reich an sanften Tanninen.