Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Pèppoli 2025

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2025

Klima
Der jahreszeitliche Verlauf des Jahrgangs 2025 begann im Chianti Classico mit einem milden und wenig regnerischen Winter, der im Zeitraum März und Anfang April ein wenig kühler war. Das Austreiben, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt, war regulär und einheitlich und es gab auf den jungen Triebknospen keine Rückkehr des Frostes. Auf das Frühjahr, feucht und kühl im Mai, folgte ein Sommer mit überdurchschnittlichen Temperaturen im Juni, dann wieder frischer im Juli insbesondere aufgrund einiger Regenfälle im letzten Teil des Monats. Diese Bedingungen waren Anfang August günstig für eine optimale vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen. Im Hochsommer waren keine Spitzentemperaturen zu verzeichnen, und mit den allmählich kürzer werdenden Tagen war der Beginn des Monats September geprägt von kühlen Nächten und guter Ventilation. Die Lese für Pèppoli begann in der ersten Septemberhälfte mit der Ernte der ersten Sangiovese-Trauben und schloss in der ersten Oktoberhälfte.

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 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 2026.

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 2025 präsentiert sich in strahlendem Rubinrot. An der Nase verflechten sich frische Noten von roter Johannisbeere und Goji-Beeren mit Aromen von grünem Tee und Hundsrose. Eine Spur von Veilchen- und Mohnblütenblättern sowie Anklänge an Bitterorange und kandierte Zitronatzitrone runden das olfaktorische Profil ab. Am Gaumen ist der Wein dynamisch: der raffinierte lineare Auftakt entwickelt sich zu angenehmer Frische, bei der die tonische Gaumenmitte in ein überaus salziges Finale führt, in dem sich leichte Noten von Kaffeebohnen entfalten.