Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pèppoli 2017

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Jahrgang
2017

Klima
Der Jahrgang 2017 war geprägt von tendenziell milden Temperaturen im Winter und Frühjahr, die zu einem früheren Austreiben führten. Ein plötzlicher Temperatursturz in den letzten Apriltagen verursachte einen leichten Produktionsrückgang, ohne in irgendeiner Weise die Qualität zu beeinträchtigen. Der Sommer war im Allgemeinen trocken mit Sonnentagen und Temperaturen über dem Durchschnitt. Regenfälle Mitte September ließen den Vegetationszyklus der Reben wieder ins Gleichgewicht kommen und sicherten das Erreichen optimaler Beerenreife. Die Lese des für den Pèppoli bestimmten Sangiovese begann am 20. September.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden separat nach Varietät gelesen, 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 eine Woche für den Sangiovese und 12 – 15 Tage für die komplementären Varietäten und wurde mit mechanischen Eingriffen so gesteuert, dass sanfte und weiche 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 Edelstahl travasiert, wo er etwa neun Monate reifet. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Dezember 2018.

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 2017 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase begleiten Noten von roter und schwarzer Frucht wie Kirsche, Erdbeere und Blaubeere delikate Balsameindrücke von aromatischen Kräutern und eine leichte Gewürznote. Am Gaumen ist der Wein vibrierend, schmackhaft, mit weichen Tanninen, die ein anhaltendes und angenehm frisches Finale stützen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
92/100
USA

Wine Enthusiast
90/100
USA