Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach den milden und kaum regnerischen Herbst- und Wintermonaten begann im Chianti Classico das Frühjahr im Zeichen schönen Wetters mit warmen sonnigen Tagen, was dazu führte, dass die Reben etwa 10 Tage früher als im langjährigen Durchschnitt austrieben. Diese klimatischen Bedingungen, die so über den gesamten April anhielten, änderten sich im Mai mit Niederschlägen und kühlen Temperaturen, die jedoch keinen Einfluss auf die entscheidenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes hatten. Der Sommer, tendenziell warm, trocken und ohne Spitzentemperaturen, ermöglichte es den Pflanzen, ein ausgezeichnetes vegetativ-produktives Gleichgewicht zu bewahren. Die Monate der Lese waren regulär; lange sonnige Phasen mit sehr guter Ventilation wechselten sich ab mit einigen Niederschlägen, so dass ein idealer Reifeprozess für alle im Chianti Classico kultivierten Rebsorten begünstigt wurde.

Weinbereitung

Die Trauben wurden separat nach Varietät gelesen, entrappt, 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 8 bis 10 Tage für Sangiovese und circa 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 Edelstahl travasiert. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Dezember 2017.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Pèppoli 2016 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase besonders prägnant die intensiven Fruchtaromen von Kirsche und roter Johannisbeere, die sich gut mit den typischen blumigen Veilchennoten des Sangiovese und einem leichten, delikaten und gut integrierten Ton von getoastetem Holz verbinden. Am Gaumen frisch und schmackhaft mit weichen Tanninen und einem Nachgeschmack, der wieder an die an der Nase wahrgenommenen Noten erinnert.

Awards

James Suckling 91/100 USA **Falstaff** 90/100 GER **Daniele Cernilli** 92/100 IT