Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Olio Pèppoli 2023



Annata

2023

Clima

Il 2023 è stato caratterizzato da un inverno mite nella sua parte iniziale, più freddo nel finale con un successivo avvio di primavera generalmente piovoso e fresco. Solo alla fine di giugno la stagione è cambiata, con un'estate tendenzialmente asciutta e con alcuni picchi di calore; le piante hanno ben reagito a queste condizioni garantendo una produzione di media quantità ma di buona qualità, grazie al periodo autunnale climaticamente favorevole. La raccolta è stata anticipata, iniziando alla fine di ottobre per terminare entro la metà di novembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Provenienza

Tenuta Pèppoli è situata nella zona del Chianti Classico, nel Comune di San Casciano Val di Pesa, a una altitudine di 300 - 350 metri sul livello del mare. La tenuta ha una superficie complessiva di circa 100 ettari di cui 27 coltivati a oliveto. I terreni sono composti da depositi marini di era pliocenica.

Dati Storici

L'Olio Pèppoli è un olio Biologico. Nel 1994 la tenuta ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, sia per la concimazione. Dopo il periodo di "Conversione" di due anni, previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo del Consorzio per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agr. e For., con la produzione 1996 è stato possibile per la prima volta ottenere la "Certificazione Biologico" dell'Olio Pèppoli.

Raccolta e Processo di Trasformazione

Le olive, provenienti dagli oliveti opportunamente selezionati, vengono raccolte esclusivamente a mano in epoca precoce rispetto alla piena maturazione e vengono avviate alla frangitura tassativamente entro 12 ore dal loro arrivo nel frantoio. Il ciclo di lavorazione, dopo l'eliminazione delle foglie a mezzo di una macchina defogliatrice, prevede una frangitura a martelli; la pasta così ottenuta passa alla gramolatrice, dove, a una temperatura tra i 20-22 °C e per un periodo di tempo che varia tra i 10 e i 15 minuti, le particelle di olio si aggregano tra loro; iniziano così a separarsi dalla pasta per poi procedere alla fase vera e propria di estrazione attraverso il decanter. Il processo avviene quindi a bassa temperatura, senza aggiunta di acqua, per esaltare le caratteristiche aromatiche e organolettiche. La conservazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inox, sotto atmosfera di gas inerte e dopo una attenta selezione aziendale volta all'esaltazione della qualità. L'Olio Pèppoli viene imbottigliato nel frantoio aziendale in formati da 0,500 lt e 0,250 lt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Caratteristiche Organolettiche dell'Olio

Olio Pèppoli 2023 si presenta di un colore verde brillante. Al naso è fresco e intenso, con piacevoli note vegetali e aromi di oliva appena franta. Al palato è ben espresso, equilibrato e strutturato, con note piccanti che conferiscono grande persistenza e un piacevole retrogusto.

Certificazioni

Codice Organismo di Controllo CCPB: IT BIO 009 – 8197
Autorizzazione D.M. MIPAAF n°26023 del 28-12-2007