Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Olio Pèppoli 2021

Annata

2021

Clima

Il 2021 è stato caratterizzato da un inverno mite e piuttosto piovoso, contraddistinto solo a inizio aprile da un breve periodo di freddo. Queste condizioni climatiche hanno favorito un generale anticipo della stagione primaverile, poco piovosa e non troppo fresca; l'estate è stata tendenzialmente calda e solo alla fine di agosto ci sono stati alcuni eventi piovosi che hanno consentito alle drupe di proseguire il proprio sviluppo. La raccolta è iniziata nell'ultima decade di ottobre, in lieve ritardo rispetto alla media, e si è conclusa entro la prima 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, ad 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 Produzione

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 si presenta di un colore verde brillante. Al naso è intenso, fragrante e pungente. Al palato è vivace, fruttato, armonico, e mostra una buona struttura ed equilibrio, con una tipica nota piccante sul finale.

Certificazioni

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