



Pèppoli 2013

Classificazione

Chianti Classico DOCG

Annata

2013

Clima

L'annata 2013 è stata caratterizzata da frequenti precipitazioni durante i mesi invernali e temperature sotto la media durante i mesi primaverili. Il germogliamento è avvenuto in ritardo di 10-15 giorni rispetto alla media. Il caldo, arrivato intorno alla metà di luglio, ha accelerato i processi di maturazione delle uve che sono proseguiti con regolarità durante l'estate. Le alte temperature e le ottime escursioni termiche durante il mese di settembre hanno permesso di arrivare ad una corretta maturazione delle uve.



Vinificazione

Le varietà sono state vinificate separatamente: il Sangiovese ha svolto la macerazione in acciaio per circa 10 giorni, Merlot e Syrah sono stati macerati più a lungo per ottenere vini con tannini soffici e preservare le note fruttate. La fermentazione malolattica è avvenuta prima dell'inverno per tutte e tre le varietà. All'inizio dell'anno il vino è stato assemblato e introdotto in legno per circa un anno. La "maturazione" è avvenuta in botti di rovere di Slavonia e per un 10% in barriques. E' stato quindi imbottigliato nella primavera del 2015.

Dati Storici

Dai vigneti della tenuta Pèppoli, nasce un Chianti Classico da uve Sangiovese unite a varietà complementari, concepito per essere apprezzato nel pieno dell'espressione del frutto. Un vino capace di rappresentare il territorio del Chianti Classico e la sua storica varietà attraverso i tipici aromi floreali e fruttati. Pèppoli viene prodotto dal 1985 e dall'annata 2013 parte delle uve vengono vinificate nella cantina Antinori nel Chianti Classico.

Note Degustative

Di colore rosso rubino intenso, al naso è caratterizzato da note di ciliegia. Il profilo olfattivo si completa con le sfumature di viola, caratteristiche del Sangiovese, spezie e vaniglia. Al palato è un vino equilibrato e saporito, con buona acidità tipica del Sangiovese e dotazione zuccherina. I tannini sono abbastanza morbidi, nel retrogusto spiccano note fruttate e speziate tipiche dell'affinamento in legno. Nel complesso è un vino persistente e piacevole.



Premi all'Annata

Wine Spectator

88/100

USA

I Vini di Veronelli

2 stelle

Italia

James Suckling

92/100

USA

I Vini dell'Espresso

15,5/20

Italia