



## Pèppoli 2021

### Classificazione

Chianti Classico DOCG

### Annata

2021

### Clima

Il 2021 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno non troppo freddo ma piuttosto piovoso fino alla fine del mese di marzo. La primavera è quindi iniziata con condizioni favorevoli a un germogliamento anticipato; le viti hanno però successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo a causa di un aprile piuttosto fresco e asciutto, riequilibrando l'antico iniziale. I mesi di maggio e giugno sono stati regolari e non troppo caldi, con alcune piogge capaci di garantire sia un'ottima fioritura che una buona allegagione. L'estate è stata calda e generalmente siccitosa, soprattutto in agosto, anche se alla fine di questo mese alcune piogge hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. I mesi di settembre e ottobre sono invece stati ideali, soleggiati, non troppo caldi e ventilati; le notti fredde hanno consentito alle uve di ottenere un'ottimale maturazione e un perfetto stato sanitario, facendo presagire una vendemmia di grande qualità. La vendemmia per Pèppoli è iniziata il 15 settembre ed è terminata con la prima settimana di ottobre.



## Vinificazione

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state diraspate, pigiate delicatamente e introdotte in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione alcolica ha avuto luogo a una temperatura controllata tra i 26 ed i 28 °C così da esaltare l'espressione aromatica e preservare le note fruttate e floreali di ciascuna varietà; la macerazione, gestita con interventi meccanici volti all'estrazione di tannini soffici e dolci, è decorsa in circa 10-12 giorni per il Sangiovese, fino a un massimo di due settimane per le varietà complementari. Terminata la fermentazione malolattica entro la fine dell'inverno, il vino assemblato è stato trasferito in legno, dove ha maturato in botti grandi di rovere di Slavonia e, per una piccola parte, in barrique e serbatoi di acciaio inox. L'imbottigliamento è iniziato nel mese di ottobre 2022.

## 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

Pèppoli 2021 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso emergono fresche sensazioni agrumate di arancia amara e richiami fruttati di susina; completano il bouquet delicate note floreali di giacinto alternate a richiami speziati di polvere di cacao amaro. Al palato l'ingresso è avvolgente e sostenuto da una vibrante freschezza che, accompagnata da tannini dolci, conduce verso un finale gustoso e piacevole.