



## Pèppoli 2023

### Classificazione

Chianti Classico DOCG

### Annata

2023

### Clima

La stagione climatica del 2023 nel Chianti Classico è iniziata con un inverno mediamente freddo e asciutto, in particolare nella parte finale di marzo, favorendo il regolare germogliamento delle viti. A partire dalla fine di aprile fino alla seconda decade di giugno il clima è stato generalmente fresco e piovoso mentre l'estate, tendenzialmente calda e asciutta, senza particolari picchi di calore, ha favorito un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Le piogge moderate di agosto e l'andamento stagionale regolare di settembre e ottobre hanno consentito alle uve di avviare e completare al meglio il processo di maturazione. La vendemmia per Pèppoli è iniziata il 12 settembre ed è terminata nella 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 9-12 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 agosto 2024.

## 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 2023 si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso si apre con note floreali di violetta, rosa canina e lavanda accompagnate da fresche sensazioni di frutti rossi come ribes, fragolina di bosco e purea di lamponi. Al palato il vino è fine e piacevolmente fresco in ingresso, si distende energico e gustoso per poi terminare saporito e ricco, contraddistinto da tannini dolci e vibranti.