Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Pèppoli 2017

Classificazione
Chianti Classico DOCG

Annata
2017

Clima
L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno e da una primavera tendenzialmente miti e capaci di determinare un anticipo del germogliamento. Un improvviso ritorno di freddo delle temperature durante gli ultimi giorni di aprile ha provocato una lieve riduzione della produzione senza inficiare in alcun modo la componente qualitativa. L'estate è stata interessata da un periodo generalmente asciutto accompagnato da giornate soleggiate e da temperature sopra la media storica. Le piogge di metà settembre hanno consentito di riequilibrare il ciclo vegetativo della vite, garantendo il raggiungimento dell'ottimale maturazione delle uve. La vendemmia del Sangiovese destinato a Pèppoli è iniziata il 20 di Settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state diraspate, pigiate delicatamente ed introdotte in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione alcolica ha avuto luogo ad una temperatura controllata tra i 26 ed i 28 °C in modo 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 una settimana per il Sangiovese ed in 12-15 giorni per le varietà complementari; al termine della fermentazione malolattica, completata entro la fine dell'inverno per tutte le varietà, il vino è stato assemblato e trasferito in legno, dove ha maturato per circa nove mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e, per una piccola parte, in barrique ed in serbatoi di acciaio inox. L'imbottigliamento è avvenuto a dicembre 2018.

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 2017 si presenta di colore rosso rubino. Al naso note di frutta rossa e nera come ciliegia, fragola e mora, accompagnano delicate sensazioni balsamiche di erbe aromatiche ed una lieve nota speziata. Al palato è vibrante, sapido, con tannini morbidi che sostengono un finale persistente e piacevolmente fresco.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
92/100
USA

Wine Enthusiast
90/100
USA