



## Pèppoli 2022

### Classificazione

DOCG

### Annata

2022

### Clima

Nel Chianti Classico, la stagione climatica del 2022 è iniziata con un inverno tendenzialmente freddo e asciutto. L'assenza di piogge ha caratterizzato inoltre i successivi mesi fino alla metà di agosto. Primavera ed estate sono state generalmente calde, con i mesi di giugno e luglio contraddistinti da temperature sopra la media storica. Nonostante le caratteristiche di questa stagione, le viti sono riuscite ad auto-regolarsi affrontando i mesi più caldi al meglio e presentandosi all'inizio dell'invasatura in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il calo delle temperature da metà agosto hanno consentito alle uve di avviare al meglio la maturazione, e le ottime condizioni climatiche dei mesi autunnali hanno garantito una vendemmia di elevato potenziale qualitativo. La vendemmia per Pèppoli è iniziata l'8 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 settembre 2023.

## 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 2022 si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso esprime fresche sensazioni di frutti rossi, come ribes, fragola e melograno e note di anguria; completano il bouquet delicati aromi floreali di rosa canina e karkadè circondate da un sottofondo di caramello. Al palato, l'ingresso avvolgente e gustoso continua in un sorso fresco e vibrante che, accompagnato da tannini dolci, introduce un finale sapido e vivace.