Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione autunno-invernale nel Chianti Classico è stata caratterizzata da un andamento climatico molto piovoso e freddo; negli ultimi giorni dell'anno si sono verificati abbondanti fenomeni nevosi che sono poi stati seguiti da giornate molto fredde. I primi mesi dell'anno sono stati per contro piuttosto asciutti e l'inizio della primavera è stato assolutamente mite, tanto da scongiurare ritorni di freddo, e nei primi giorni di Aprile addirittura caldo, tanto da portare ad un anticipo del germogliamento delle viti di circa 10 giorni rispetto alla media della zona. La stagione vegetativa è stata molto favorevole, con poche piogge e temperature miti, per arrivare al mese di Luglio che è stato addirittura fresco, tanto da riallineare le fasi fenologiche delle piante. A partire dalla prima decade di Agosto le temperature sono aumentate sensibilmente, portando ad un clima quasi desertico, caratterizzato da siccità e forte calore; fino ad oltre metà Settembre le condizioni climatiche non sono cambiate e le viti hanno risentito del gran caldo così prolungato. Le operazioni di raccolta hanno preso inizio nella seconda decade di Settembre con le uve Merlot, che sono state vendemmiate tra il 12 ed il 20 Settembre. In questo periodo il Sangiovese e il Syrah hanno completato il processo di maturazione, tanto da essere raccolti nell'ultima settimana del mese. In tutte le varietà è stata molto importante l'attenta selezione dei grappoli al momento della raccolta e grazie a questa cura, è stato possibile vinificare uve di ottimo potenziale, che hanno sin da subito prodotto mosti ricchi in colore, con ottimi profumi e identità varietale, aspetto di primaria importanza per la produzione di vini di alta qualità.

Vinificazione

Le varietà sono vinificate separatamente per ottenere da ognuna il meglio. Il Sangiovese ha macerato in serbatoi inox per circa 10 giorni. Merlot e Syrah sono stati vinificati anch'essi separatamente per ottenere vini con tannini soffici e preservare le note fruttate, attraverso il controllo della temperatura di fermentazione. 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 9 mesi. L'affinamento è stato condotto in botti di rovere di Slavonia e per un 10% in barriques di rovere americano. L'affinamento in botti di grandi dimensioni permette di conservare i profumi fruttati derivanti dalla fermentazione e rende i tannini più dolci, le barriques americane apportano le sfumature olfattive che completano la gamma aromatica del Pèppoli. Al termine dell'affinamento è seguito l'imbottigliamento. Il Pèppoli riposa in bottiglia per qualche mese, prima dell'introduzione sul mercato

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso rubino, al naso il Pèppoli 2011 è caratterizzato da note di ciliegia ben amalgamate a note di cioccolato e vaniglia, apportate dall'affinamento in legno. In bocca il vino presenta le caratteristiche proprie del Sangiovese. I tannini sono morbidi e setosi, buona è la persistenza retrolfattiva..

Premi all'Annata

James Suckling 90/100 USA