Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Dopo un autunno mite ed asciutto, la stagione invernale è stata caratterizzata, soprattutto nei mesi di Gennaio e Febbraio, da temperature fredde e piovosità regolare. In particolare, nella prima metà di Febbraio le temperature si sono abbassate e vi sono stati fenomeni nevosi, che comunque non hanno arrecato alcun problema alle piante. La primavera è iniziata con un clima piuttosto asciutto e fresco, tanto che germogliamento e fioritura sono decorsi con un leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti; i mesi di Aprile e Maggio, per contro, hanno garantito una buona piovosità, che è risultata fondamentale per sostenere la lunga siccità estiva che, a partire da Giugno e fino a tutto il mese di Agosto, ha condizionato lo sviluppo delle piante, sia nelle pareti fogliari che nelle dimensioni e peso dei grappoli. Le piogge degli ultimi giorni di Agosto hanno riequilibrato i vigneti, consentendo a tutte le varietà di proseguire con regolarità i processi di maturazione. I mesi di Settembre ed Ottobre, entrambi miti e mediamente piovosi, hanno permesso alle uve di evolvere sia nella maturazione zuccherina, che in quella tecnologica e fenolica; le raccolte si sono concentrate nel periodo compreso tra il 20 Settembre ed i primi giorni di Ottobre.

Vinificazione

Le varietà sono state vinificate separatamente: il Sangiovese ha svolto la macerazione in acciaio per circa 10 giorni, Merlot e Syrah sono stati macerati più a lungo per ottenere vini con tannini soffici e preservare le note fruttate. 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. La "maturazione" è avvenuta in botti di rovere di Slavonia e per un 10% in barriques. E' stato quindi imbottigliato ed affinato in bottiglia per alcuni mesi.

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 2012 è caratterizzato da note di ciliegia e lampone; il profilo olfattivo si completa con le sfumature di viola e bacche di vaniglia. Al palato è un vino equilibrato e saporito, di buona acidità propria della varietà Sangiovese. Nel retrogusto spiccano le note fruttate e la speziatura del legno. E' un vino dai tannini morbidi e dal finale persistente, di ottima gradevolezza.

Premi all'Annata

Wine Spectator 89/100 USA