Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'andamento climatico dell'annata 2015 è stato regolare, ed ha rispettato nelle stagioni il comportamento tipico del territorio chiantigiano: l'inverno è infatti stato piuttosto freddo e relativamente asciutto, mentre la primavera un po' umida ma sempre con temperature regolari, che hanno garantito ai vigneti un perfetto sviluppo vegetativo ed ottime fasi di fioritura ed allegagione. L'estate, caratterizzata da giornate calde e notti fresche, ha permesso alle piante di proseguire al meglio l'accrescimento dei grappoli e di avviare la maturazione, grazie anche ad alcuni eventi piovosi che si sono verificati durante il mese di Agosto. Le operazioni di raccolta hanno avuto inizio nella seconda metà del mese di Settembre con la vendemmia delle uve Merlot e Syrah, mentre i primi grappoli di Sangiovese sono stati raccolti a partire dal 25 Settembre.

Vinificazione

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state diraspate, pigiate ed introdotte in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione alcolica è avvenuta ad una temperatura controllata tra i 26 ed i 28 °C, per esaltare l'espressione aromatica e preservare le note fruttate e floreali; la macerazione ha avuto una durata di circa 10 giorni per il Sangiovese e di circa 15 per Merlot e Syrah, ed è stata gestita con interventi meccanici volti all'estrazione di tannini soffici e dolci. Al termine della fermentazione malolattica, terminata entro la fine dell'inverno per tutte le varietà, il vino è stato assemblato ed introdotto in legno, dove ha maturato per circa nove mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. L'imbottigliamento è avvenuto a Novembre 2016.

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 con riflessi violacei, al naso spiccano intense note fruttate di ciliegia e ribes che ben si legano a quelle floreali di viola, tipiche del Sangiovese; molto delicata e ben integrata la lieve nota fumè data dall'affinamento in legno. Al palato è molto sapido, con una buona vena acidica e tannini morbidi e setosi.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 90/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA