Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno tendenzialmente freddo e asciutto. L'inizio della primavera è stato fresco e piovoso, soprattutto nei mesi di aprile e maggio. In giugno, periodo caldo ma non contraddistinto da picchi di calore, le precipitazioni sono state leggermente superiori alla media consentendo una corretta crescita della vegetazione e dei grappoli. Le condizioni climatiche ideali presenti nel periodo tra la fine di agosto e l'inizio di ottobre hanno consentito alle uve destinate a Pèppoli di maturare al meglio. La vendemmia è iniziata il 13 settembre per concludersi durante 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 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 10 giorni per il Sangiovese e un massimo di due settimane per le varietà complementari. Terminata la fermentazione malolattica entro la fine dell'inverno, il vino è stato assemblato e 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 avvenuto nel mese di gennaio 2021.

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

Pèppoli 2019 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è caratterizzato da dolci note di frutti rossi come di ciliegia, visciola e litchi, accompagnate da sentori floreali di petali di rosa e richiami speziati di sandalo, rosmarino e lavanda. Al palato è morbido, con tannini dolci e ben disposti che, insieme a un'equilibrata freschezza, rendono la beva piacevole, vivace e saporita.