Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione 2018 si è aperta con un inverno tendenzialmente regolare, sia nelle temperature che nelle piogge, garantendo un inizio di germogliamento in linea con la media storica del territorio. Il periodo primaverile, in particolare il mese di maggio, è stato caratterizzato da precipitazioni frequenti e temperature leggermente al di sotto della media. I mesi estivi sono stati generalmente caldi, asciutti e senza picchi termici; queste condizioni climatiche hanno permesso di avviare al meglio il processo di maturazione delle uve, terminato in modo ottimale grazie ad alcuni eventi piovosi nel mese di agosto e al periodo asciutto e ventilato di settembre. La vendemmia del Sangiovese destinato a Pèppoli è avvenuta a partire dal 10 Settembre.

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 ad 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 due settimane per le varietà complementari; al termine della fermentazione malolattica, completata entro la fine dell'inverno per tutte le varietà, il vino è stato assemblato e trasferito in legno, dove ha maturato per circa nove mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e, per una piccola parte, in barrique e in serbatoi di acciaio inox. L'imbottigliamento è avvenuto a dicembre 2019.

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 2018 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso spicca per le intense note di frutta rossa, come ciliegia e fragola, ben in equilibrio con sensazioni floreali di rosa canina; completano il bouquet delicati sentori speziati uniti ad aromi di tostatura dolce e di erbe aromatiche. Al palato è vivace, fresco, con tannini morbidi e un retrogusto che richiama le note percepite al naso.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 90/100 USA **James Suckling** 91/100 USA