



no image

Clima

Dopo un autunno ed un inverno miti e poco piovosi, la primavera 2016 nel Chianti Classico è iniziata all'insegna del bel tempo e delle calde giornate soleggiate, portando ad un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. Queste condizioni climatiche, rimaste invariate per tutto il mese di aprile, sono cambiate a partire dal mese di maggio con precipitazioni e temperature fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate, tendenzialmente calda, asciutta e priva di picchi di calore, ha consentito alle piante di mantenere un eccellente equilibrio vegeto-produttivo. I mesi della raccolta sono stati regolari, con alcune precipitazioni alternate a lunghi periodi di sole con un'ottima ventilazione, favorendo il processo di maturazione ideale per tutte le varietà coltivate nel Chianti Classico.

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 di ciascuna varietà; la macerazione ha avuto una durata di circa 8-10 giorni per il Sangiovese e di circa 15 per le varietà complementari, ed è stata gestita con interventi meccanici volti all'estrazione di tannini soffici e dolci. Al termine della fermentazione malolattica, completata 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 e per una piccola parte in acciaio. L'imbottigliamento è avvenuto a dicembre 2017.

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.



Note Degustative

Pèppoli 2016 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso spiccano intense note fruttate, di ciliegia e ribes rosso, a cui ben si legano quelle floreali di viola ed un lieve, delicato e ben integrato sentore di legno tostato. Al palato è fresco, sapido, con tannini morbidi ed un retrogusto che richiama le note percepite al naso.

Premi all'Annata

James Suckling 91/100 USA **Falstaff** 90/100 GER **Daniele Cernilli** 92/100 IT