



Pèppoli - Olio Extra Vergine di Oliva DOP Chianti Classico

Annata
2024

Clima

La stagione 2024 è iniziata con un inverno mite e una piovosità allineata alle medie storiche mentre la primavera è stata fresca e caratterizzata da un clima generalmente piovoso. L'estate, nei suoi mesi più caldi, non ha fatto registrare condizioni estreme, consentendo la regolare crescita delle piante. Il calo termico a settembre, unito a piogge in generale superiori alla media, hanno consentito alle drupe di avviare al meglio il processo di sviluppo e l'inizio della maturazione. La raccolta è iniziata alla fine del mese di ottobre per concludersi entro la prima metà di novembre.

Provenienza

Tenuta Pèppoli è situata nella zona del Chianti Classico, nel Comune di San Casciano Val di Pesa, a una altitudine di 300 - 350 metri sul livello del mare. La tenuta ha una superficie complessiva di circa 100 ettari di cui 27 coltivati a oliveto. I terreni sono composti da depositi marini di era pliocenica.

Dati storici

L'Olio Pèppoli è un olio Biologico. Nel 1994 la tenuta ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, sia per la concimazione. Dopo il periodo di "Conversione" di due anni, previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo del Consorzio per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agr. e For., con la produzione 1996 è stato possibile per la prima volta ottenere la "Certificazione Biologico" dell'Olio Pèppoli.

Raccolta e processo di produzione

Le olive, provenienti dagli oliveti opportunamente selezionati, vengono raccolte esclusivamente a mano in epoca precoce rispetto alla piena maturazione e vengono avviate alla frangitura tassativamente entro 12 ore dal loro arrivo nel frantoio. Il ciclo di lavorazione, dopo l'eliminazione delle foglie a mezzo di una macchina defogliatrice, prevede una frangitura a martelli; la pasta così ottenuta passa alla gramolatrice, dove, a una temperatura tra i 20-22 °C e per un periodo di tempo che varia tra i 10 e i 15 minuti, le particelle di olio si aggregano tra loro; iniziano così a separarsi dalla pasta per poi procedere alla fase vera e propria di estrazione attraverso il decanter. Il processo avviene quindi a bassa temperatura, senza aggiunta di acqua, per esaltare le caratteristiche aromatiche e organolettiche.



La conservazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inox, sotto atmosfera di gas inerte e dopo una attenta selezione aziendale volta all'esaltazione della qualità. L'Olio Pèppoli viene imbottigliato nel frantoio aziendale in formati da 0,500 lt e 0,250 lt.

Note degustative

Pèppoli - Olio Extra Vergine di Oliva 2024 si presenta di un colore verde brillante. È energico e deciso, tipicamente chiantigiano sia all'olfatto che al gusto. Al naso si mostra ampio, con sentori che ricordano il frutto dell'oliva prima della molitura. All'assaggio è potente, complesso, con una piccantezza leggera che unita a precise note vegetali lo rendono ricco, armonico e di grande piacevolezza e persistenza.