



PÈPPOLI

Classificazione

Chianti Classico D.O.C.G.

Annata

2023

Uvaggio

Sangiovese e altre varietà complementari

Clima

La stagione climatica del 2023 nel Chianti Classico è iniziata con un inverno mediamente freddo e asciutto, in particolare nella parte finale di marzo, favorendo il regolare germogliamento delle viti. A partire dalla fine di aprile fino alla seconda decade di giugno il clima è stato generalmente fresco e piovoso mentre l'estate, tendenzialmente calda e asciutta, senza particolari picchi di calore, ha favorito un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Le piogge moderate di agosto e l'andamento stagionale regolare di settembre e ottobre hanno consentito alle uve di avviare e completare al meglio il processo di maturazione. La vendemmia per Pèppoli è iniziata il 12 settembre ed è terminata nella prima settimana di ottobre.

Vinificazione e affinamento

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state dirasbate, 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 così 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 9-12 giorni per il Sangiovese, fino a un massimo di due settimane per le varietà complementari. Terminata la fermentazione malolattica entro la fine dell'inverno, il vino assemblato è stato 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 iniziato nel mese di agosto 2024.

Gradazione alcolica

13.5% Vol.

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 2023 si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso si apre con note floreali di violetta, rosa canina e lavanda accompagnate da fresche sensazioni di frutti rossi come ribes, fragolina di bosco e purea di lamponi. Al palato il vino è fine e piacevolmente fresco in ingresso, si distende energico e gustoso per poi terminare sapido e ricco, contraddistinto da tannini dolci e vibranti.