

## Olio Pèppoli 2022

### Annata

2022

### Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem milden und recht trockenen Winter, geprägt nur im März von einer kälteren Periode. Diese Wetterbedingungen führten zu einem früheren Einsetzen des Frühjahrs, das wenig regnerisch war und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt brachte. Der Sommer war tendenziell warm und lange ohne Regen; erst ab Mitte August gab es einige Regenfälle, dank derer die Oliven ihre Entwicklung gut fortsetzen konnten. Die Lese begann kurz nach Mitte Oktober, früher als im langjährigen Durchschnitt, und wurde in der ersten Novemberhälfte abgeschlossen.





## Herkunft

Das Gut Pèppoli liegt in der Chianti Classico-Zone im Gemeindegebiet von San Casciano Val di Pesa in Quoten von 300 - 350 m. Das Gut hat eine Gesamtfläche von circa 100 ha, von denen 27 Hektar Olivenhaine sind. Die Böden bestehen aus Meeresablagerungen des Pliozäns.

## Geschichte

Pèppoli ist ein Olivenöl aus biologischem Anbau. Das Gut folgt seit 1994 den Prinzipien des Biologischen Anbaus, die den Einsatz aller chemischen Produkte sowohl bei der Schädlingsbekämpfung als auch bei der Düngung ausschließen. Nach der gesetzlich vorgeschriebenen Umstellungsperiode von zwei Jahren unter Überwachung durch das Konsortium zur Kontrolle des Biologischen Anbaus, das diese Funktion im Auftrag des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft wahrnimmt, erhielt das Olivenöl Pèppoli 1996 zum ersten Mal das Zertifikat "Aus biologischem Anbau".

## Olivenernte und Olivenölgewinnung

Die Oliven, die von geeignet ausgewählten Olivenhainen stammen, werden ausschließlich von Hand geerntet, bevor sie vollständig ausgereift sind, und spätestens 12 Stunden nach ihrer Anlieferung bei der unternehmenseigenen Ölmühle in die Presse gegeben. Der Verarbeitungsprozess geschieht in den folgenden Schritten: nach der maschinellen Entfernung der Blätter werden die Früchte in einer Hammermühle zerkleinert. Die so entstandene Olivenpaste kommt für 10 bis 15 Minuten in eine rotierende Trommel, wo sich die feinen Öltröpfchen bei einer Temperatur zwischen 20 °C und 22 °C miteinander verbinden und beginnen, sich von den festen Bestandteilen zu trennen. Danach wird die eigentliche Ölextraktion über einen Dekanter eingeleitet; dies geschieht bei niedriger Temperatur und ohne Zugabe von Wasser, um die charakteristischen Aromastoffe und sensorischen Eigenschaften hervorzuheben. Nach sorgfältiger qualitativer Selektion, die unternehmensintern vorgenommen wird, erfolgt die Lagerung in kleinen Inox-Edelstahltanks unter Inertgasatmosphäre. Anschließend wird das Native Olivenöl Pèppoli in der Ölmühle in Flaschen von 0,5 l und 0,25 l abgefüllt.



## Degustationshinweise

Das Native Olivenöl Pèppoli präsentiert sich in strahlendem Grün. An der Nase intensiv, duftend und scharf mit Noten von Artischocke und eben gepresster Olive. Am Gaumen lebhaft, fruchtig und harmonisch, von guter Struktur und Ausgewogenheit und mit der typischen pikanten Note im Finale.

## Bescheinigung

Codice Organismo di Controllo CCPB: IT BIO 009 – 8197  
Autorizzazione D.M. MIPAAF n° 26023 del 28-12-2007