

Olio Pèppoli 2023

Annata
2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann mit einem Winter, der in der Anfangsphase mild und im Finale kälter war, gefolgt von einem allgemein regnerischen und kühlen Frühjahrsbeginn. Erst Ende Juni änderte sich das, und der Sommer war tendenziell trocken mit einigen Spitzentemperaturen. Die Bäume haben diese Wetterbedingungen gut standgehalten, so dass die Ernte mengenmäßig durchschnittlich, aber von guter Qualität war, dank des günstigen Herbstwetters. Die Lese fand früher als sonst statt; sie begann Ende Oktober und war vor Mitte November 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 einen Zeitraum, der zwischen 10 und 15 Minuten liegen kann, 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. Der Prozess verläuft somit 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 2023 präsentiert sich in strahlendem Grün. An der Nase frisch und intensiv, mit angenehmen vegetalen Noten und dem Aroma von eben gepresster Olive. Am Gaumen schön ausdrucksvoll, ausgewogen und strukturiert mit pikanten Noten, die ihm Persistenz und einen angenehmen Nachgeschmack verleihen.

Bescheinigung

Codice Organismo di Controllo CCPB: IT BIO 009 – 8197

Autorizzazione D.M. MIPAAF n° 26023 del 28-12-2007