



Pèppoli 2021

Classificazione

DOCG

Annata

2021

Clima

Il 2021 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno non troppo freddo ma piuttosto piovoso fino alla fine del mese di marzo. La primavera è quindi iniziata con condizioni favorevoli a un germogliamento anticipato; le viti hanno però successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo a causa di un aprile piuttosto fresco e asciutto, riequilibrando l'anticipo iniziale. I mesi di maggio e giugno sono stati regolari e non troppo caldi, con alcune piogge capaci di garantire sia un'ottima fioritura che una buona allegagione. L'estate è stata calda e generalmente siccitosa, soprattutto in agosto, anche se alla fine di questo mese alcune piogge hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. I mesi di settembre e ottobre sono invece stati ideali, soleggiati, non troppo caldi e ventilati; le notti fresche hanno consentito alle uve di ottenere un'ottimale maturazione e un perfetto stato sanitario, facendo presagire una vendemmia di grande qualità. La vendemmia per Pèppoli è iniziata il 15 settembre ed è terminata con la prima settimana di ottobre.



Vinificazione

Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state diraspate, 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 10-12 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 ottobre 2022.

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 2021 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso emergono fresche sensazioni agrumate di arancia amara e richiami fruttati di susina; completano il bouquet delicate note floreali di giacinto alternate a richiami speziati di polvere di cacao amaro. Al palato l'ingresso è avvolgente e sostenuto da una vibrante freschezza che, accompagnata da tannini dolci, conduce verso un finale gustoso e piacevole.