



Pèppoli 2022

Classificazione

DOCG

Annata

2022

Clima

Nel Chianti Classico, la stagione climatica del 2022 è iniziata con un inverno tendenzialmente freddo e asciutto. L'assenza di piogge ha caratterizzato inoltre i successivi mesi fino alla metà di agosto. Primavera ed estate sono state generalmente calde, con i mesi di giugno e luglio contraddistinti da temperature sopra la media storica. Nonostante le caratteristiche di questa stagione, le viti sono riuscite ad auto-regolarsi affrontando i mesi più caldi al meglio e presentandosi all'inizio dell'invasatura in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il calo delle temperature da metà agosto hanno consentito alle uve di avviare al meglio la maturazione, e le ottime condizioni climatiche dei mesi autunnali hanno garantito una vendemmia di elevato potenziale qualitativo. La vendemmia per Pèppoli è iniziata l'8 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 settembre 2023.

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 2022 si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso esprime fresche sensazioni di frutti rossi, come ribes, fragola e melograno e note di anguria; completano il bouquet delicati aromi floreali di rosa canina e karkadè circondate da un sottofondo di caramello. Al palato, l'ingresso avvolgente e gustoso continua in un sorso fresco e vibrante che, accompagnato da tannini dolci, introduce un finale sapido e vivace.