



no image

Clima

Il 2020 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno mite e asciutto, contraddistinto solo nella parte finale del mese di marzo da un breve periodo freddo. Queste condizioni climatiche hanno favorito un importante anticipo del germogliamento delle piante senza comprometterne la crescita, avvenuta in maniera ottimale grazie a una seconda parte di primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca. L'estate è stata calda ma priva di eccessi termici e con alcuni eventi piovosi che hanno consentito ai grappoli un perfetto sviluppo. Il mese di settembre, durante il quale hanno preso inizio le operazioni di vendemmia, è stato caratterizzato soprattutto nella parte finale da un'intensificazione delle piogge che non hanno però inficiato la qualità della raccolta: queste precipitazioni sono state di aiuto per completare al meglio la maturazione fenolica delle uve. La vendemmia per Pèppoli è iniziata il 17 settembre e si è conclusa durante 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 in modo 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 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 avvenuto nel mese di gennaio 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 2020 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso spiccano intense note di frutti rossi come ciliegia, ribes e fragola, accompagnate da un sottofondo floreale di viola e lavanda con leggeri richiami speziati di liquirizia. Al palato, l'ingresso morbido è accompagnato da sensazioni vibranti e sostenuto da tannini ben disposti che introducono un finale fresco e sapido.