



Antinori - Pèppoli

Chianti Classico DOCG

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah

Pèppoli è stato introdotto nell'anno 1988 con la prima annata 1985 e rappresenta la combinazione di un vino complesso, ben strutturato ma con un carattere fruttato, pieno di aromi. Questo stile di vino è reso possibile grazie ad un microclima unico. I vigneti sono piantati in una vallata particolarmente favorevole e su terreni ricchi in minerali, che sono ideali per la coltivazione di un Sangiovese pieno di vitalità e di carattere fruttato. La Tenuta di Pèppoli, situata nel cuore del Chianti Classico, è di 100 ha. di cui 50 ha sono vigneti.

Le varietà sono vinificate separatamente per ottenere da ognuna il meglio. Il Sangiovese ha macerato in serbatoi inox per circa 10 giorni. Merlot e Syrah sono stati vinificati anch'essi separatamente per ottenere vini con tannini soffici e preservare le note fruttate, attraverso il controllo della temperatura di fermentazione. La fermentazione malolattica è avvenuta prima dell'inverno per tutte e tre le varietà. All'inizio dell'anno il vino è stato assemblato e introdotto in legno per circa 9 mesi. L'affinamento è stato condotto in botti di rovere di Slavonia e per un 10% in barriques di rovere americano. L'affinamento in botti di grandi dimensioni permette di conservare i profumi fruttati derivanti dalla fermentazione e rende i tannini più dolci, le barriques americane apportano le sfumature olfattive che completano la gamma aromatica del Pèppoli. Al termine dell'affinamento è seguito l'imbottigliamento. Il Pèppoli riposa in bottiglia per qualche mese, prima dell'introduzione sul mercato.

Di colore rosso rubino, al naso il Pèppoli 2011 è caratterizzato da note di ciliegia ben amalgamate a note di cioccolato e vaniglia, apportate dall'affinamento in legno. In bocca il vino presenta le caratteristiche proprie del Sangiovese. I tannini sono morbidi e setosi, buona è la persistenza retrofattiva

