



PÈPPOLI

Classificazione

Chianti Classico D.O.C.G.

Annata

2024

Uvaggio

Sangiovese e altre varietà complementari

Clima

Il 2024 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno mite e una piovosità allineata alle medie storiche; queste condizioni hanno favorito un importante anticipo del germogliamento su tutte le varietà, tanto che le prime gemme sono spuntate nei vigneti già nell'ultima decade di marzo. La primavera, per contro, è stata fresca e caratterizzata da piogge, soprattutto nei mesi di aprile e maggio, consentendo di accumulare delle ottime riserve idriche nei suoli in vista dell'estate. I vigneti nel periodo estivo si presentavano con un'ottima produzione e un invidiabile equilibrio.

Luglio e agosto non hanno fatto registrare condizioni estreme, mentre il mese di settembre, contraddistinto da un temperature fresche e qualche precipitazione, ha consentito di completare al meglio il processo di maturazione. Le uve per Pèppoli sono state raccolte a partire dal 10 settembre fino alla prima settimana di ottobre.

Vinificazione e affinamento

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 alla fine del mese di luglio 2025.

Gradazione alcolica

13.5% Vol.

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 2024 si presenta di un colore rosso rubino acceso. L'impatto olfattivo è energico: fresche note di ciliegia, gelatina di lamponi e succo di melograno si alternano a sensazioni floreali di violetta e geranio. Al palato è vibrante e dinamico: l'ingresso energico si sviluppa in un centro bocca succoso e saporito, seguito da un finale disteso e salino, ricco in tannini dolci.