ACQUISTATO IL .....

"Pèppoli" Chianti Classico DOCG 2025 2025



Se pernsi al Chianti, pensi a Peppoli di Antinori

Per molti Peppoli è addirittura sinonimo di Chianti Classico. E per chiunque ami il Sangiovese, questo splendido rosso è comunque un punto di riferimento quando si pensa al rosso toscano più conosciuto al mondo. Il Peppoli di Antinori proviene dall'omonima tenuta situata a circa 5 km dalla prestigiosa vigna Tignanello. Il taglio tipico del Peppoli prevede che la maggior parte dell'uva impiegata sia Sangiovese, mentre la restante sia equamente suddivisa tra Syrah e Merlot. Il risultato è un vino potente, elegante e piacevolmente speziato. Nel calice si presenta ricoperto di un bel manto rubino orlato da riflessi violacei. Al naso è complesso e ampio, con note di frutta rossa succosa, come ciliegie e lamponi, e più floreali tipiche del Sangiovese. Sul finale emergono piacevolmente le note di tostatura ben integrate con tutte le altre. In bocca è caldo, con un tannino fine ed elegante. Lungo il finale che si protrae per parecchi secondi.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora addirittura 26 generazioni della famiglia hanno guidato le sorti del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti, e amati, a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il "terroir" locale, cercando di produrre vini affascinanti e memorabili. Non si possono dimenticare in questa ottica i grandi Supertuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno	Franco-argilloso
Esposizione	Est - Nord/Est 400m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese ed altre varietà complementari
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, raccolte separatamente per varietà, sono state diraspate, pigiate delicatamente ed introdotte in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione alcolica ha avuto luogo ad 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 una settimana per il Sangiovese ed in 12-15 giorni per le varietà complementari; al termine della fermentazione malolattica, completata entro la fine dell'inverno per tutte le varietà, il vino è stato assemblato e trasferito in legno, dove ha maturato per circa nove mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e, per una piccola parte, in barrique ed in serbatoi di acciaio inox. L'imbottigliamento è avvenuto a dicembre 2018.
Sensazioni	Pèppoli 2017 si presenta di colore rosso rubino. Al naso note di frutta rossa e nera come ciliegia, fragola e mora, accompagnano delicate sensazioni balsamiche di erbe aromatiche ed una lieve nota speziata. Al palato è vibrante, sapido, con tannini morbidi che sostengono un finale persistente e piacevolmente fresco.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821