

Antinori

Pèppoli Chianti Classico d'Antinori est une expression vibrante et fruitée du Chianti Classico, élaborée principalement à partir de Sangiovese, avec un accent sur les arômes frais et floraux caractéristiques de la région.

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI



Peppoli Chianti Classico 2024

Toscane, Italie

Région et Vignobles

La région du **Chianti Classico**, située au cœur de la Toscane, est réputée pour ses collines ondulantes, ses vignobles historiques et son cépage emblématique, le **Sangiovese**. Le **Pèppoli** est produit au cœur de la DOCG Chianti Classico, et les vignobles sont idéalement situés pour capter le meilleur du climat toscan.

Ce millésime a été marqué par un **hiver froid et sec**, suivi d'un printemps et d'un été chauds, posant certains défis pour les vignes. Malgré ces conditions, les vignobles se sont bien adaptés, bénéficiant des **pluies d'août** et des températures plus fraîches, permettant ainsi une maturation homogène des raisins. Les **raisins de Sangiovese** et les autres cépages complémentaires cultivés pour le **Pèppoli** ont atteint un équilibre parfait entre acidité, sucre et tanins, offrant un vin bien structuré avec un excellent potentiel de vieillissement.

Vinification

Le **Pèppoli Chianti Classico** est élaboré principalement à partir de **Sangiovese**, accompagné de petites quantités de cépages complémentaires. Chaque cépage a été **vendangé séparément** pour garantir une maturité optimale, et les raisins ont été doucement foulés et transférés dans des **cuves en acier inoxydable** pour la fermentation. Celle-ci s'est déroulée à une température contrôlée de **26-28°C**, mettant en valeur les qualités aromatiques et fruitées du vin.

La **maceration** a duré entre **10 et 12 jours** pour le Sangiovese, tandis que les autres cépages ont subi une macération légèrement plus longue. Une fois la fermentation terminée, le vin a été transféré dans de **grands fûts de chêne de Slavonie**, avec une petite partie vieillie en **barriques** et en **cuves en acier inoxydable** pour préserver la fraîcheur. Le vin a également subi une **fermentation malolactique**, qui a adouci l'acidité.

Alcool :13,00 %

Composition: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Syrah

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

Peppoli Chianti Classico 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Un rouge rubis brillant avec une belle vivacité.
- **Nez** : Un bouquet frais de **fruits rouges** comme les groseilles, les fraises et les grenades, avec des notes florales délicates de **rose canine** et d'**hibiscus**. Des touches de **caramel** et de **pastèque** complètent le profil aromatique.
- **Bouche** : L'entrée en bouche est ample et savoureuse, suivie de **sensations fraîches et vives** avec des tanins souples et délicats. La finale est longue, vibrante et pleine de saveurs, apportant élégance et satisfaction.

Le Saviez-Vous ?

Le **Pèppoli** a été produit pour la première fois en **1985**, et ce vin est reconnu pour son expression du **plein potentiel fruité du Sangiovese**. Depuis **2013**, une partie des raisins destinés au **Pèppoli** est vinifiée dans les **caves Antinori nel Chianti Classico**, un établissement moderne conçu pour associer techniques traditionnelles et technologie moderne, renforçant ainsi la qualité et la constance de ce Chianti Classico emblématique.

Accords Mets-Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** : Les saveurs riches et savoureuses de ce steak toscan classique se marient à merveille avec le fruit éclatant et la structure tannique du Pèppoli.
- **Pappardelle al Cinghiale** : L'acidité et la fraîcheur du vin équilibrent la richesse du ragoût de sanglier, tandis que ses arômes de fruits rouges complètent le caractère robuste du plat.
- **Pizza Margherita** : La simplicité des tomates fraîches, du basilic et de la mozzarella s'accorde parfaitement avec les notes fruitées et florales du Pèppoli.
- **Pecorino affiné** : L'acidité vive et le fruité du vin complètent les saveurs salées et noisetées de ce fromage toscan traditionnel, créant un équilibre parfait.

91 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 91 Points (2023)

On the nose, savory top soil, espresso and black pepper balance blackberries and black cherries. The cohesive palate is simultaneously spicy and dense with ripe but still tart and snappy fruit, and has a finish of spicy pepper, earth and a bit of bitter citrus pith.

90 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 90 Points (2023)

There's depth and breadth to this solidly built red, along with black cherry, blackberry, earth and iron flavors. Juicy and well-structured, with a fresh feel on the lingering finish. Sangiovese, Merlot and Syrah.

Peppoli Chianti Classico 2024

Robert Parker (RP) : 90 Points (2023)

The Marchesi Antinori 2023 Chianti Classico Pèppoli comes from a vintage with heat and rain that ultimately made for fresher wines compared to the darker and more concentrated wines from 2022. This versatile red wine shows aromas of cassis, cherry and orange peel. Sangiovese is blended with small percentages of Canaiolo, Cabernet Sauvignon or Merlot, depending on the year. The bouquet focuses nicely on red fruits, but there is a hint of sweet ripeness as well.