



PEPPOLI CHIANTI CLASSICO ANTINORI

Il Chianti Classico *Peppoli* nasce in vigneti dell'omonima tenuta dei Marchesi Antinori, situata nel cuore della DOCG Chianti Classico.

È prodotto principalmente con uve Sangiovese e con uve Merlot e Syrah, vendemmiate nella seconda metà di settembre. La fermentazione avviene, con macerazione, in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 26-28°C. Dopo la malolattica, il vino matura per circa 9 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e in piccola parte in barriques, prima di essere imbottigliato.

Il *Peppoli* di Antinori presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si apre con profumi intensi di viola, arricchiti da sentori di ciliegia e lampone, con sfumature fumè date dall'affinamento in legno. Al palato risulta equilibrato, con tannini morbidi e un'ottima sapidità.

Perfetto per accompagnare con arrosti e selvaggina, è ideale in abbinamento a formaggi mediamente stagionati, affettati e salumi.

