



PEPENERO - San Gimignano Rosso DOC

Il viaggio Sangiovese con piccola percentuale di Merlot. Le uve raccolte separatamente per il loro diverso periodo di maturazione seguono le varie fasi di vinificazione: dopo la diraspatura il mosto fermenta in vasche d'acciaio o cemento vetrificato alla temperatura di circa 30°C per un periodo abbastanza prolungato (20 giorni) durante il quale si bagnano le bucce pompando il liquido sopra il cappello.

A fine fermentazione e dopo la pigiatura soffice ha luogo naturalmente la fermentazione malolattica.

Una volta assemblati i due vini, maturano in barriques di rovere francese per 8 mesi.

Il vino con una percentuale di alcool pari a 14° viene imbottigliato a distanza di un anno dalla raccolta e resta in cantina per 4-6 mesi, prima della distribuzione.

Ha intenso color rubino con generoso bouquet di mora e ciliegia matura, magnificato da eleganti note di vaniglia, spezie, pepe. Al palato frutta matura e sensazioni di spezie bilanciate da tannini morbidi, che conferiscono profondità e lunghezza di sapore.

Aprire un'ora prima e servire a 18° in calice ampio. Può accompagnare specialità toscane, come pappardelle al ragù e secondi a base di carne, manzo, maiale o selvaggina alla griglia o arrosto.

Analisi (risultati medi):

Alcool in volume	14,00 vol.	Acidità totale	5,20 g/l
Acidità volatile netta	0,55 g/l	Anidride solf. libera	20,00 mg/l
Anidride solf. totale	80,00 mg/l	Estratto secco totale	29,50 g/l

Un Sangiovese grape mix with a small percentage of Merlot. Maturing in different periods, the grapes, which are hand picked, proceed separately in their vinification process: after destemming, the must ferments in steel or glazed cement vats at a controlled temperature of 30°C for a period of approximately 20 days. The extraction of colour and polyphenols, which is obtained by means of pumping the liquid onto the cap, is optimised thanks to a daily pumping over and punching down process, the methods and frequency of which change according to the requirements of the vintage. At the end of the fermentation process after soft pressing and natural malolactic fermentation, the wines are assembled and transferred into French oak barriques where they are left to age for eight months. This wine, with an alcohol percentage of 14°, is bottled one year after the grape harvest and remains in the cellar for 6 months prior to being commercialised.

Pepenero has an intense ruby red colour with a generous bouquet of blackberries and mature cherries, accentuated by elegant hints of vanilla, spices and pepper. It is mature on the palate and emits sensations of spices balanced by soft tannins, which give it a sense of depth and persistence of flavour.

It is an excellent accompaniment for Tuscan specialities such as pappardelle pasta with meat and tomato sauce and second course meat dishes, beef, pork or grilled or roast game. Open one hour prior to serving at a temperature of 18° C in a wide goblet.

Mischung aus Sangiovese-Trauben mit einem kleinen Anteil Merlot. Zu verschiedenen Zeitpunkten gereift, durchlaufen die handverlesenen Trauben den Vinifikationsprozess getrennt: nach dem Entrappen fermentiert der Most für ca. 20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 30°C in Behältern aus Stahl oder glasiertem Beton. Um einen optimalen Auszug der Farbe und der Polyphenole zu erzielen, wird der junge Wein zurück auf den Tresterhut gepumpt, was durch ein in Methode und Häufigkeit abwechselndes Programm von Remontage und Untertossen optimiert wird und welches sich nach den Erfordernissen des Jahrgangs richtet. Am Ende des Gärungsprozesses, nach der schonenden Pressung und der malolaktischen Fermentation, werden die Weine verschnitten und in Barriquefässer aus französischer Eiche umgefüllt, worin sie acht Monate reifen.

Der Wein, der einen Alkoholgehalt von 14 % besitzt, wird ein Jahr nach der Lese in Flaschen abgefüllt und lagert weitere sechs Monate im Weinkeller, bevor er in den Verkauf gebracht wird. Pepenero zeichnet sich durch eine intensive rubinrote Farbe und ein großzügiges Bukett von Brombeeren und reifen Kirschen aus, das von eleganten Vanille-, Gewürz- und Pfeffernoten abgerundet wird. Am Gaumen reife Frucht und Gewürznoten mit ausgewogenen weichen Tanninen, die dem Geschmack Tiefe und Dauer verleihen. Ein idealer Begleiter für toskanische Spezialitäten wie "Pappardelle al Ragù" sowie Hauptgerichte auf Fleischbasis, gegrilltes oder gebratenes Rind- oder Schweinefleisch oder Wild. Eine Stunde vor dem Trinken öffnen und bei 18° C in großen Gläsern servieren.