

# Cepparello

Toscana IGT 2011

Isole e Olena

---

Cepparello è vinificato con uve Sangiovese in purezza ed è un vino Toscana Igt tra i più noti della cantina Isole e Olena che, come tutte le altre etichette di questa azienda, è sicuramente uno dei migliori esempi di come si possano produrre grandissimi vini in Toscana. Questo vino nasce nelle vigne aziendali più vecchie e meglio esposte.

Questo vino nasce quando alcuni vignaioli iniziarono a pensare ad un Chianti in grado di sfidare i più grandi vini rossi del mondo. Siamo negli anni '80. Una sfida vinta questo vino 'libero' da ogni denominazione prodotto con solo Sangiovese. Trent'anni dopo siamo di fronte a dei vini che hanno saputo affermarsi in tutto il mondo. Tra questi c'è senza dubbio il Cepparello di Paolo De Marchi.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Toscana
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi porpora
<b>Gusto</b>	In bocca risulta esuberante ma equilibrato con una lunga e piacevole persistenza. Nel complesso è un vino raffinato e saudente dalla grande piacevolezza
<b>Profumo</b>	Al naso si apre con sentori ampi e profondi di viola e rosa, aromi di marasca, mora e lampone, arricchiti da piacevoli sfumature di spezie dolci, caffè e sottobosco
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Wine Spectator 91 ;Robert Parker 94
--------------	--

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	400 m s.l.m. m
<b>Epoca vendemmia</b>	Tra la seconda e la terza settimana di ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Macerazione di circa 21-28 giorni con rimontaggi, follature e delestage
<b>Maturazione</b>	Per 18 mesi in barrique di rovere francese e in minima

parte americane