

Cepparello

Toscana IGT 2007

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

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Toscana

Denominazione IGT

Annata 2007

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Barberino Val d'Elsa

Vitigno Sangiovese 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con riflessi porpora

Gusto In bocca risulta esuberante ma equilibrato con una lunga e piacevole persistenza. Nel complesso è un vino raffinato e saudente dalla grande piacevolezza

Profumo 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

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse alla brace, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 400 m s.l.m. m

Epoca vendemmia Tra la seconda e la terza settimana di ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Macerazione di circa 21-28 giorni con rimontaggi, follature e delestage

Maturazione Per 18 mesi in barrique di rovere francese e in minima parte americane