



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