ACQUISTATO IL .....

"Cepparello" Toscana Rosso IGT 2019 2019

Il Super Tuscan secondo Paolo De Marchi



Il Cepparello è l'espressione più alta del Sangiovese secondo Paolo De Marchi, fondatore e anima della tenuta Isole e Olena. Ottenuto da una rigorosa selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti collinari del Chianti Classico, questo Toscana IGT affina per circa 20 mesi in barrique francesi, un terzo nuove, e si distingue per eleganza, profondità e precisione stilistica. Al calice si presenta con un colore rubino brillante. Al naso esprime un bouquet complesso e avvolgente, dove si rincorrono note di ciliegia matura, violetta, spezie dolci e accenni balsamici. Al palato è potente ma misurato, con tannini setosi, acidità vibrante e un finale persistente e sapido. Un vino di grande equilibrio e longevità, capace di evolvere magnificamente nei decenni. Riconosciuto dalla critica internazionale con punteggi eccellenti, è oggi uno dei più autorevoli Supertuscan a base Sangiovese.

?Fondata nel 1956 dalla famiglia De Marchi, Isole e Olena nasce dall'unione di due antichi borghi situati nel cuore del Chianti Classico, tra Firenze e Siena. Nel 1976, Paolo De Marchi, enologo visionario, ha preso le redini dell'azienda, guidandola verso una rivoluzione qualitativa che ha contribuito al rinascimento del vino toscano. Attraverso pratiche innovative come la selezione massale e la mappatura dei suoli, ha elevato il Sangiovese a nuove vette, dando vita nel 1980 al celebre Cepparello, uno dei primi Supertuscan. Oggi, con 56 ettari di vigneti situati tra i 350 e i 450 metri di altitudine, Isole e Olena continua a produrre vini di straordinaria eleganza e autenticità, rappresentando un punto di riferimento nel panorama enologico italiano.

La Vigna

Terreno	Terreni calcareo argillosi
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Secondi di carne rossa & selvaggina, Primi piatti di carne
Vinificazione	Ottenuto con grappoli provenienti da vigne di 35 anni, in seguito alla vendemmia, rigorosamente manuale, sosta per 20 mesi in barriques, francesi e americane, per un terzo nuove. Intenso ma con grazia, è destinato a migliorare con il tempo, arricchendo ulteriormente il già variegato bouquet gusto-olfattivo.
Sensazioni	Colore: rosso rubino. Bouquet: Al naso note delicate di ciliegie rosse, viole essiccate e una notevole mineralità. Sapore: I tannini vellutati dominano il palato, mostrando una consistenza gessosa, persino polverosa, con un corpo pieno, una concentrazione sorprendente e un'acidità rinfrescante. Il finale è vivace, con note di noccioli di ciliegia

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821