



Cepparello

Rosso Toscana IGT, Isole e Olena

Description:

Profile aromatique:

Un beau Sangiovese d'une grande précision. C'est l'un des vins emblématiques du millésime, qui révèle une image brute et limpide du raisin et reflète parfaitement la complexité du millésime et du terroir. Le vin est laissé à fermenter dans des fûts de chêne coniques et ensuite élevé pendant 20 mois dans 95% de chêne français et 5% de chêne américain. Il offre une structure ample et opulente avec un cœur ferme et soyeux. Ce vin dont environ 42'000 bouteilles ont été produites, devrait pouvoir vieillir pendant les 20 prochaines années.

- Parker

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Isole e Olena

Fabrication: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.0%

Raisins: 100% Sangiovese

N° article: 1083822

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Cepparello

Rosso Toscana IGT
Isole e Olena

Pays d'origine: Italie
Classifications: Wine Enthusiast 98/100, Falstaff 97/100, James Suckling 97/100, Parker 95/100
Raisins: 100% Sangiovese
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 15.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.