



Cepparello

Rosso Toscana IGT, Isole e Olena

Descrizione:

Profilo aromatico:

Un bel Sangiovese di grande precisione. È uno dei vini emblematici dell'annata, che rivela un'immagine cruda e limpida dell'uva e riflette perfettamente la complessità dell'annata e del terroir. Il vino viene lasciato fermentare in botti di rovere coniche e poi affinato per 20 mesi in rovere francese al 95% e americano al 5%. Ha una struttura piena e opulenta con un nucleo solido e setoso. Questo vino, di cui sono state prodotte circa 42.000 bottiglie, dovrebbe essere in grado di invecchiare per i prossimi 20 anni. - Parker

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Isole e Olena

Produzione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0%

Uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1083822

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Cepparello

Rosso Toscana IGT
Isole e Olena

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Wine Enthusiast 98/100, Falstaff 97/100, James
Suckling 97/100, Parker 95/100

Uva: 100% Sangiovese

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 18 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 15.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.