

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Isole e Olena Cepparello 2020
Vinícola	Isole e Olena
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	15%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2044
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	98 pts Vinous Media 97 pts Falstaff 96 pts Wine Advocate 96 pts Wine Spectator 94 pts James Suckling 93 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1956 por Francesco de Marchi, Isole e Olena é uma vinícola emblemática da região de Chianti Classico. Atualmente gerida por seu filho, Paolo de Marchi, a propriedade é uma das pioneiras no renascimento enológico da região.
Um de seus vinhos mais emblemáticos é o Supertoscano Cepparello. Elaborado desde 1980, consiste num Sangiovese de vinhas velhas maturado por 20 meses em barricas de carvalho, que até hoje, continua um dos varietais mais notáveis da região.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	notas de ameixa e cereja negra, escoltadas por rosas-vermelhas, especiarias doces, tabaco, carne curada, grafite e toques terrosos	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa

apresenta uma vitalidade impressionante, com múltiplas camadas de sabores intensos e muito persistentes, equilibradas por um bom volume, taninos polidos e uma acidez pungente; destaca-se pelo potencial de guarda de décadas

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRÍÇÃO bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola