

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 Mrachi, 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 variedades mais notáveis da região.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de ameixa e cereja negra, escoltadas por rosas-vermelhas, especiarias doces, tabaco, carne curada, grafite e toques terrosos



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

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

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA