VINUM·DAY
est. 2014

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 renacimento 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

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

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

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