

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Isole E Olena Cepparello 2020   |
| <b>Vinícola</b>               | Isole e Olena   |
| <b>Safra</b>                  | 2020  |
| <b>País</b>                   | Itália  |
| <b>Região</b>                 | Toscana   |
| <b>Tipo</b>                   | tinto   |
| <b>Castas</b>                 | Sangiovese  |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 15%   |
| <b>Maturação</b>              | 20 meses em barricas de carvalho  |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C  |
| <b>Guarda</b>                 | 2044  |
| <b>Decanter</b>               | 60 a 180 minutos  |
| <b>Premiações</b>             | 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 varietais mais notáveis da região.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



### Análise olfativa

#### 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