



ISOLE E OLENA CEPPARELLO 2022

Toscana IGT | 100% Sangiovese | SuperTuscan

Cepparello 2022 est le grand rouge Toscana IGT d Isole e Olena, élaboré entièrement à partir de Sangiovese. Le millésime chaud a été équilibré par des nuits plus fraîches, donnant de la concentration sans perdre la ligne d acidité qui définit la cuvée. VINIFICATION : le vin mûrit 19 mois en barriques, tonneaux et grands botti, puis repose encore avant sa mise en marché. Il titre 15 % volume et vise une longue garde plutôt qu'une souplesse immédiate. SERVICE : commencer à ouvrir à partir de 2028, avec une belle fenêtre de 2030 à 2045. Servir à 18 °C après carafage avec bistecca alla Fiorentina, sanglier braisé, plats à la truffe, gibier ou Pecorino affiné. Donner aux jeunes bouteilles au moins une heure de carafe.

Tasting notes

Color

Rubis profond aux reflets violets.

Aroma

Mûre, cassis et prune, avec violette, baume doux, feuille de tabac et épices sombres.

Taste

Pleine et polie, avec fruit noir, tanins fins, acidité vive et coeur savoureux.

Finish

Longue et posée, sur baies noires, tension minérale et finale savoureuse nette. ISOLE E OLENA Isole e Olena est un domaine majeur de l'ouest du Chianti Classico, façonné par l'exigence de précision de Paolo De Marchi et par une expression transparente du vignoble. Ses vignes relient Isole et Olena près de Barberino Val d'Elsa. De Marchi a orienté la zone vers des rendements plus bas, un travail de cave plus propre et des vins portés par l'énergie plutôt que par le poids. Depuis 2022, Emanuele Reolon dirige le domaine au sein du groupe EPI de Christofer Descours.