Isole e Olena Toscana Cepparello

Toscane - Italië

Cepparello is een van de cultwijnen van Toscane. Hij wordt gemaakt door de charismatische Paolo de Marchi, een van de belangrijkste en meest gerespecteerde sangiovese-experts van Chianti Classico. De Marchi gebruikt voor de Ceparello de mooiste selectie van zijn sangiovesedruiven. De stokken staan aangeplant op galestro (een mix van schist en klei) in wijngaarden op zo'n 400 meter hoogte. De wijngaarden liggen in subregio Barberino Tavarnelle, een van de topterroirs van Chianti Classico. Na de oogst en schilinweking vergist de wijn in houten cuves. Er volgt een opvoeding van 18 maanden in nieuwe en gebruikte barriques van Frans en Amerikaans eiken. Het eindresultaat is een werkelijk fenomenale wijn, die het allerbeste van de sangiovesedruif en het Chianti Classico-terroir representeert. Paolo's signatuur toont zich in de uitgekiende balans en enorme finesse. Zonder meer een van de grootste wijnen van Italië.

Onderscheidingen

2023	Vinum | Top of Toskana 2027 | 97/100 | Sangiovese-Ikone
2023	Decanter | 94/100 | Vertical and breezy Sangiovese, velvety and succulent in execution
2023	The Wine Advocate | 96/100 | Lovely fullness, generosity and a seamless quality



Proefnotitie

Indrukwekkende Toscaanse rode wijn met een verfijnd aroma van licht gekonfijt rood fruit en een subtiele kruidigheid. De smaak zet elegant en fris in en ontwikkelt zich complex, met fraaie, milde tannine en een geurige, aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij verfijnde gerechten van kalfsvlees, parelhoen of fijn wild.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf vier jaar na de oogst, gemakkelijk tot tien jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl