

# ISOLE E OLENA



## CEPPARELLO IGT TOSCANA 2023

*Un Supertuscan pionieristico. Sangiovese autentico.*

### PROVENIENZA

Selezione delle migliori uve della tenuta provenienti dai vigneti più soleggiati e ventosi, su terreni ben drenati di galestro.

### VINIFICAZIONE

Fermentato in tini di rovere francese conici, matura per 18 mesi in barrique e tonneau nuovi e usati di rovere francese e botti grandi, e affina un anno in bottiglia.

### ANNATA

L'annata 2023 ha visto condizioni climatiche più equilibrate rispetto alle precedenti. La primavera è iniziata con precipitazioni adeguate, che hanno aiutato a costruire le riserve di acqua nel suolo. I mesi estivi sono stati caldi, ma senza le ondate di calore estremo vissute negli anni recenti. Le piogge periodiche durante la stagione vegetativa hanno contribuito a mantenere la salute della vigna e lo sviluppo dell'uva fino a fine settembre inizio ottobre, quando il ritorno delle temperature estive ha portato alla raccolta di uve con una spiccata componente aromatica ed acida, perfetta per il loro successivo invecchiamento.

ALCOL: 15%