



ISOLE E OLENA CHARDONNAY 2023

Toscana IGT | Weisswein

Chardonnay Collezione Privata 2023 ist der limitierte Toscana IGT Weisswein des Guts, mit derselben Ernsthaftigkeit gearbeitet wie die Rotweine. Der Jahrgang zeigt eine reife, aber ausgewogene Prägung, mit genügend Säure für eine klare und ruhige Linie. AUSBAU: Der Wein wird vinifiziert und 12 Monate in Barriques ausgebaut, danach ruht er vor der Freigabe weiter in der Flasche. Er besitzt 14 % Volumen und ist als strukturierter toskanischer Weisswein gedacht, nicht als einfacher Aperitifwein. SERVIEREN: Bei 11 bis 13 °C zu Steinbutt, Seezunge meunière, Langustinen Bisque, Risotto mit weissem Trüffel, Brathuhn oder mittel gereiftem Pecorino servieren. Jetzt bis 2030 trinken. Nicht zu kalt servieren; ein Burgunderglas gibt der Textur Raum. Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Tasting notes

Color

Helles Gold mit grünen Reflexen.

Aroma

Zitronenzeste, Pomelo und weisser Pfirsich, dazu Akazie, Mandel, leichter Toast und kühler Stein.

Taste

Cremig, aber präzise, mit Zitruszug, feiner Breite, sanfter Würze und klarer salziger Kante.

Finish

Frisch und anhaltend, mit Zitruschale, weissen Blüten und straffem mineralischem Schluss.

ISOLE E OLENA Isole e Olena liegt zwischen zwei historischen Weilern im westlichen Chianti Classico, mit Weinbergen auf 350 bis 450 Metern über Galestro und mergeligem Schiefer. Paolo De Marchi machte das Gut zu einer Referenz für Präzision und klare Sortenprägung. Seit 2022 gehört die Besitzung zur EPI Gruppe von Christofer Descours, mit Emanuele Reolon als Direktor. Der Keller hält De Marchis massvollen Stil im Zentrum: Frische, Detail und kein unnötiges Gewicht.