



## ISOLE E OLENA 2022

### Chianti Classico DOCG

Isole e Olena Chianti Classico 2022 ist der klassische DOCG Rotwein des Guts, auf Basis von 90 % Sangiovese und 10 % Canaiolo. Es ist zugleich eine historisch wichtige Ausgabe, aus dem letzten Jahrgang, der vollständig von Paolo De Marchi geprägt wurde. AUSBAU: Der Wein reift 12 Monate in grossen Eichenfässern mit 2 700 Litern Inhalt und danach weiter in der Flasche. Er besitzt 14 % Volumen und bewahrt die traditionelle Chianti Balance aus Frische, Griff und Tischstruktur. SERVIEREN: Bei 16 °C zu Pasta al ragù, Tomatengerichten, Brathuhn mit Rosmarin, Saltimbocca, Osso buco oder gereiftem Pecorino servieren. Jetzt und über die nächsten 5 bis 8 Jahre trinken. Ein kurzes Öffnen im Glas reicht für den Service am Tisch.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Leuchtendes Rubinrot mit zarten Granatnoten.

##### **Aroma**

Frische Kirsche, Walderdbeere und rote Pflaume, dazu Veilchen, Lorbeer, getrocknete Kräuter und feine Würze.

##### **Taste**

Geschmeidig und lebhaft, mit Kirschfrucht, frischer Säure, feinen Tanninen und würziger Kräuterlinie.

##### **Finish**

Klar und mittellang, mit Kirsche, leichter Würze und frischem appetitanregendem Schluss.

ISOLE E OLENA Isole e Olena entstand aus zwei toskanischen Weilern, die von der Familie De Marchi zu einem Gut verbunden wurden. Paolo De Marchi kam 1975 und machte die Besitzung zu einer Referenz für präzisen Chianti Classico und massvolle Extraktion. Die Reben stehen im westlichen Teil der Appellation auf Galestro und mergeligem Schiefer in Höhenlage. Der Hausstil bevorzugt Klarheit, Frische und Weinbergsdetail statt breiter oder schwerer Frucht.