



ISOLE E OLENA CEPPARELLO 2022

Toscana IGT | 100% Sangiovese | SuperTuscan

Cepparello 2022 ist der grosse Toscana IGT Rotwein von Isole e Olena, vollständig aus Sangiovese bereitet. Der warme Jahrgang wurde durch kühlere Nächte ausgeglichen und gibt Konzentration, ohne die Säurelinie zu verlieren, die diese Cuvée prägt. AUSBAU: Der Wein reift 19 Monate in Barriques, Tonneaux und grossen Botti und ruht danach weiter vor der Freigabe. Er besitzt 15 % Volumen und ist auf lange Reife gebaut, nicht auf sofortige Weichheit. SERVIEREN: Ab 2028 öffnen, mit starkem Fenster von 2030 bis 2045. Bei 18 °C nach Dekantieren zu Bistecca alla Fiorentina, geschmortem Wildschwein, Trüffelgerichten, Wild oder gereiftem Pecorino servieren. Jungen Flaschen mindestens eine Stunde in der Karaffe geben. Geduld zahlt sich hier klar aus.

Tasting notes

Color

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Aroma

Brombeere, Cassis und Pflaume, dazu Veilchen, süsser Balsam, Tabakblatt und dunkle Würze.

Taste

Voll und geschliffen, mit dunkler Frucht, feinkörnigen Tanninen, lebendiger Säure und würzigem Kern.

Finish

Lang und gefasst, mit dunklen Beeren, mineralischer Spannung und klarem würzigem Finale.

ISOLE E OLENA Isole e Olena ist ein prägendes Gut im westlichen Chianti Classico, über Jahrzehnte geformt durch Paolo De Marchis Anspruch an Präzision und transparente Herkunft. Die Weinberge verbinden die Weiler Isole und Olena bei Barberino Val d'Elsa. De Marchi trug dazu bei, die Zone zu geringeren Erträgen, sauberer Kellerarbeit und Weinen mit Energie statt Schwere zu führen. Seit 2022 leitet Emanuele Reolon das Gut innerhalb der EPI Gruppe von Christofer Descours.