

ISOLE E OLENA

Cepparello

Toscana IGT



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Isole e Olena
Traubensorten:	Sangiovese (Prugnolo Gentile)
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 97, Falstaff 96

Cepparello ist eine Ikone, ein wunderschöner und präziser Ausdruck von Sangiovese. In der einladenden Nase zeigen sich Aromen von saftigen Beeren, Kirschen und Pflaumenhaut, dazu floral-würzige Noten von Wildblüten, Nelken und erdiger Roter Beete. Am Gaumen komplex, viel Tiefe zeigend, dabei elegant mit feiner Frische und dezent mineralisch-salzigen Nuancen im langen Abgang.

Empfehlung

Ein edler Begleiter zu italienischen Klassikern wie «Saltimbocca alla Romana», «Piccata Milanese» oder «Bistecca Fiorentina», aber auch zu Gerichten mit Lamm, Wild und Wildgeflügel, etwa Fasan mit Speck, Orange und Salbei.

Produzent

Isole e Olena – ein Name, der im Herzen des Chianti Classico für Charakter, Eleganz und Vision steht. Zwischen den malerischen Hügeln der Toscana vereinte Paolo De Marchi ab den 1970er-Jahren zwei alte Weiler zu einem der bedeutendsten Weingüter Italiens. Mit kompromissloser Hingabe kultivierte er den Sangiovese, die Seele der Region, und schuf nicht nur den legendären Cepparello, sondern auch einen der feinsten Chianti Classico – geradlinig, tiefgründig und ausdrucksstark. Die 56 Hektar Rebfläche sind umgeben von dichten Wäldern – ein ideales Mikroklima, das die Weine mit Frische, Struktur und Komplexität prägt. Neben Sangiovese gedeihen auch Canaiolo, Syrah und Chardonnay – jede Sorte mit Respekt vor Natur und Herkunft vinifiziert. Seit 2022 setzt Önologe Emanuele Reolon die Philosophie De Marchis fort und verleiht den Weinen neue Impulse – mit frischer Energie, aber dem gleichen kompromisslosen Anspruch, die Tradition mit moderner Finesse zu verbinden.

