# ISOLE E OLENA
## Chianti Classico DOCG




| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2023 |
| Inhalt: | 37.5 cl |
| Produzent: | **Isole e Olena** |
| Traubensorten: | Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo |
| Alkoholgehalt: | 14.50% Vol. |
| Ausschenktemparatur: | 16-18° |

Wiederum ein wunderbarer Chianti Classico von Paolo De Marchis. Ausgebaut in gebrauchten Barriques und grösseren Eichenfässern. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von roten Beeren, saftigen Kirschen und etwas Pflaume, würzig unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen und fein rauchigen Edelholz Tönen. Am Gaumen saftig, mit schöner Frische, toller Frucht und wiederum gut stützender Würze.

### *Empfehlung*

Ein toller Begleiter zur mediterranen Küche, etwa Pasta oder Risotto mit Pilzen, zu Klassikern wie Saltimbocca oder Piccata Milanese und natürlich auch hervorragen zu verschiedensten Grilladen.

### *Produzent*

Isole e Olena – ein Name, der im Herzen des Chianti Classico für Charakter, Eleganz und Vision steht. Zwischen den malerischen Hügeln der Toskana 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.