



Chianti Classico

Årgång 2014

Art.nummer 9010705

Pris exklusive moms 155,20

Storlek 750 ml

Varukategori Rött vin

Smaktyp Kryddigt & Mustigt

Producent Isole e Olena

Land Italien

Region Toscana

Druvsammansättning Sangiovese 80%, Canaiolo nero 15%, Syrah 5%

Alkoholhalt 14%

Smakbeskrivning

En tät, fyllig och fruktig Chianti Classico. Med inslag av mörka körsbär, svarta vinbär, kryddig, tobak, färska örter och fat. Balanserade tanniner, med frisk syra.

Serveringstips

Perfekt ackompanjemang till lamm-, kalv- och nötkött i kombination av örtiga tillbehör.

Övrigt

Paolo di Marchi som driver Isole e Olena härstammar från Piemonte, där man också har en egendom (Villa Sperino). Sedan 1976 förnyades tekniken och man började även plantera internationella druvor. Internationellt mycket uppskattad, särskilt för toppvinet Cepparello (en super-Sangiovese), men även en Vin Santo som är riktigt bra.

Producenten

Egendomen Fattorie di Isole e Olena grundades i början på 50-talet vid köp och sammanslagning av grann-egendomarna Isole och Olena i Chianti Classico. Det var familjen De Marchi som gjorde köpet och i dag drivs vingården av den energiska och eftertänksamma Paolo di Marchi och hans familj.

Paolo var tidig med att börja experimentera och han utvecklade ett Sangiovese-baserat vin från högt belägna vingårdar med låga skördeuttag och lagrade det på små franska ekfat. Tanken bakom projektet var att skapa en ny förståelse för druvan Sangiovese och visa dess potential. Vinet fick namnet Cepparello och är i dag ett av de mest ansedda och efterfrågade viner från Toscana.

För deras vanliga Chianti har man samma prioriteringar som ligger till grund för Cepparello. Druvbladningen varierar lite från år till år men majoriteten är Sangiovese och så oftast en liten del Canaiolo och Syrah.

I Chianti Classico, med dess många kullar och olika lägen och väderförhållanden blir skillnaden stor mellan de olika producenterna även om de inte ligger så långt ifrån varandra geografiskt. Isole e Olena ligger i den västra delen av Chianti Classico, halvvägs mellan Florens och Siena, högt beläget 400 meter över havet. Jordmånen är en mix av kalksten, lera och sandsten. Alla viner görs enbart på egna odlade druvor, totalt har man 50 ha vingårdar. Paolo och hans familj arbetar hela tiden för att utveckla sig, testa nya projekt och förbättra kvaliteten ytterligare och ambitionerna är alltid mycket höga.