



Isole e Olena - Isole e Olena - Cepparello 2021 MAGNUM

Toscana - Toscanië - Italië

ALGEMEEN

Al velen jaren maakt Paolo di Marchi op zijn Isole e Olena van de allerbeste Chianti Classico en enkele opmerkelijke 'super toscans'. Isole e Olena heeft zijn dubbele naam te danken aan twee oorspronkelijk aparte wijngoederen: de 18e-eeuwse wijnboerderij Isole en het middeleeuwse gehucht Olena. Kelder, kantoor en woonhuis zijn op Isole gevestigd. Sinds de jaren vijftig is de gezamenlijk bezitting in handen van de Piemonteese familie. Tot in de zeventiger jaren werd de wijn op vat en tank verkocht. In 1976 kwam hier verandering in toen de jongste zoon Paolo, net afgestuurd in de wijnbouw in Turijn, zich met het bezit ging bemoeien. Sindsdien is er stap voor stap veel veranderd. Na jaren van experimenteren heeft hij nu een uniek programma voor de rijping van zijn wijnen.

ISOLE E OLENA - CEPPARELLO 2021 MAGNUM

Sangiovese
Conventioneel

Cepparello is hét vlaggenschip van Isole e Olena: een grootse, verfijnde Sangiovese die Toscane op zijn best toont. Wat hem bijzonder maakt is de streng geselecteerde, clonale basis — alleen de beste Sangiovese-clonen uit de eigen wijngaarden worden gebruikt, geselecteerd op die percelen en klonen die de zuiverste expressie van fruit, structuur en terroir geven. Deze focus op kwaliteit in de wijngaard levert een wijn met opmerkelijke diepgang, helder rood fruit en een prachtige textuur. De stuwende kracht achter deze visie is Paolo De Marchi. De stichter en vroegere eigenaar en wijnmaker bij Isole e Olena, een van Italië's meest gerespecteerde namen in de wijnwereld. Met aandacht voor detail, respect voor traditie én durf om te vernieuwen heeft hij Cepparello ontwikkeld tot een referentie-Sangiovese met internationale faam. Zijn filosofie van minimale interventie en maximale expressie van plaats en druif zorgt voor een wijn die elegant, krachtig en memorabel tegelijk is.

Cepparello combineert nu rijp, intens fruit met verfijnde tannines, frisse zuren en een lange, gelaagde afdrank — een Sangiovese om te koesteren, te bewaren en keer op keer opnieuw te ontdekken.

> 10 jaar

Cepparello komt het best tot zijn recht bij rood vlees, zoals gegrilde bistecca, lamsbout of wildgerechten. Ook prachtig bij rijke stoofschotels, paddenstoelen en truffel. Daarnaast een klassieke match met gerijpte kazen zoals Pecorino of Parmigiano Reggiano.

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

