

Isole e Olena Chianti Classico **Вино Изболе и Олена Кьянти Классико, красное сухое**

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Chianti Classico DOCG

Производитель: Isole e Olena

Крепость: 14% об.

Сорта винограда: Санджовезе, Канайоло Неро, Сира

Выдержка: 12 месяцев в больших дубовых бочках объемом 4000 л, затем ещё 3 месяца в бутылках

Особенность: ручной сбор, виноградники находятся на высоте 400 метров над уровнем моря

Цвет: рубиновый

Аромат: раскрывается нотами красных фруктов, вяленых томатов, спелых ягод вишни, смородины, малины, дополненных тонами смолы, древесины и пряными нюансами

Вкус: яркий, с гладкими танинами, вишневой направленности с нотами граната, кофе и специй

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: стейк из говядины, отбивные на гриле, лингвини в томатном соусе, болоньезе



Cepparello **Вино Чеппарелло, красное сухое**

Страна: Италия

Регион: Тоскана, IGT Toscana

Производитель: Isole e Olena

Крепость: 14,5% об.

Сорта винограда: Санджовезе

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба (3% в бочках из американского дуба), затем ещё 1 год в бутылках

Особенность: ручной сбор, виноградники находятся на высоте 400 метров над уровнем моря

Цвет: рубиновый

Аромат: раскрывается нотами красных фруктов, пряностей, древесины, кедр, табака, черных фруктов, темных ягод, бальзамико и специй

Вкус: насыщенный, раскрывается тонами сочных фруктов, солоноватых пряностей, кожи и минералов, продолжительное послевкусие с оттенками табака и специй

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: ростбиф, бифштекс, оленина, шницель из телятины и спагетти болоньезе



ISOLE e OLENA

Винное хозяйство "Isole e Olena" появилось в 1950-х годах, когда два соседних поместья Изоле и Олена были куплены и объединены аристократической семьей Де Марки. История обоих поместий насчитывает сотни лет. Самое раннее письменное упоминание о деревне Изоле встречается в XII веке, когда виноградарство только зарождалось в этом регионе. После покупки имений владельцами были разбиты новые виноградники и расширены погреба.

Поместье "Изоле и Олена" расположено в западной части региона Кьянти Классико, к северу от деревни Кастеллина. 49 гектаров виноградников раскинулись на высоте 350-450 метров над уровнем моря, в основном на каменистых и глинисто-известковых почвах. Рядом с виноградниками растут старые оливковые деревья, из урожая с которых производится великолепное оливковое масло "Isole e Olena". С 1976 года поместьем управляет Паоло Де Марки — опытный винодел в четвертом поколении, знающий все технологические процессы и хитрости. Паоло получил специальность энолога в университете Турина, в течение полугода проходил стажировку в Калифорнии, изучая там развитие винодельческой культуры. В начале 1980-х годов работал в Экспериментальном институте энологии Асти в Пьемонте. Де Марки задался целью — вывести винодельню "Изоле и Олена" на высокий уровень и занять лидирующие позиции в виноделии региона Кьянти. Под руководством Паоло были модернизированы подвалы, посажены новые участки виноградников, постоянно ведутся эксперименты по подбору сортов и клонов, подходящих каждому участку терруара.

Паоло — ведущий эксперт по сорту Санджовезе, много лет изучающий его особенности, в настоящее время консультирует коллег по всему миру и сотрудничает с факультетами энологии

университетов Италии, Германии, Франции и Калифорнии. Паоло постоянно путешествует по миру и отслеживает новые технологии и подходы. Постепенно уменьшая процент белого винограда в составе вин Кьянти Классико, Паоло удалось получить полнотелое вино с хорошим потенциалом хранения вместо традиционного легкого, молодого и кислого Кьянти. В ходе экспериментов с

Санджовезе в 1980 году было создано знаменитое супертосканское вино "Серрарелло", отмеченное критиками высшими баллами. На винодельне также производятся моносепажные вина из международных сортов винограда (Каберне Совиньон, Сира, Шардоне), объединенные в серию "Collezione De Marchi". "Изоле и Олена" производит одно из лучших сладких десертных вин "Vin Santo", используя достаточно сложную традиционную технологию.

В 2003 году на территории хозяйства была построена новая винодельня, совершенная в техническом и архитектурном плане. В настоящее время Паоло де Марки с помощью своего старшего сына Люки ведет еще одно хозяйство и производит вина в старом родовом поместье "Proprieta Sperino" в Пьемонте.