Isole e Olena Toscana Cepparello

- Italië

Een van de grootste wijnen van Chianti Classico

Van sangiovese-expert Paolo de Marchi

Kan gemakkelijk 20 jaar rijpen

Cepparello is een van de cultwijnen van Toscane. Hij wordt gemaakt door de charismatische Paolo de Marchi, een van de belangrijkste en meest gerespecteerde sangiovese-experts van het Chianti Classico-gebied.

Het bijzondere verhaal van deze legendarische wijn is dat de Cepparello eigenlijk een topniveau Chianti Classico Riserva is, terwijl hij 'maar' als IGP Toscana door het leven gaat. Dat komt omdat De Marchi zijn Cepparello van 100% sangiovese maakt, dé historische Chianti-druif bij uitstek. Dat werd (opmerkelijk genoeg) lange tijd niet toegestaan door het Consorzio, dat voorschreef dat Chianti altijd een blend moest zijn.

Paolo hield voet bij stuk en maakte zijn Chianti Classico van 100% sangiovese - dan maar een declassificatie tot IGP. Het leverde zijn Cepparello de geuzenstatus van Super Tuscan op. Inmiddels heeft het Conzorzio dankzij de inspanningen van revolutionaire wijnmakers als De Marchi het licht gezien. Chianti Classico mag nu ook van 100% sangiovese worden gemaakt. Paolo's Cepparello heeft deze erkenning echter allesbehalve nodig en is dus nog steeds een IGP Toscana.

Paolo gebruikt voor de Ceparello (die zijn naam ontleent aan het beekje dat door Isole e Olena stroomt) de mooiste en laatst geoogste selectie van zijn sangiovesedruiven. De stokken staan aangeplant op galestro (een mix van schist en klei) in wijngaarden op zo'n 400 meter hoogte. De wijngaarden liggen in subregio Barberino Tavarnelle, een van de topterroirs in Chianti Classico (Grand Cru Classifica A volgens Jancis Robinsons Italië-expert Walter Speller).

Na de oogst en schilinweking vergist de wijn in houten cuves. Er volgt een opvoeding van 18 maanden in nieuwe en gebruikte barriques van Frans en Amerikaans eiken. Het eindresultaat is een werkelijk fenomenale wijn, die het allerbeste van de sangiovesedruif en het Chianti Classico-terroir uitdrukt. Paolo's signatuur toont zich in de uitgekiende balans en enorme finesse. Zonder meer een van de grootste wijnen van Italië.



Proefnotitie

Indrukwekkende Toscaanse rode wijn met een verfijnd aroma van licht gekonfijt rood fruit en een subtiele kruidigheid. De smaak zet elegant en fris in en ontwikkelt zich complex, met fraaie, milde tannine en een geurige, aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij verfijnde gerechten van kalfsvlees, parelhoen of fijn wild.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf vier jaar na de oogst, gemakkelijk tot tien jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG
Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl