



ISOLE e OLENA



Paolo De Marchi



Esclusiva Italia
(no Toscana, TN, BZ, CO)

230.000

- 43 ha Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot
- 7 ha; Malvasia, Trebbiano, Chardonnay

2016	Chianti Classico	Rosso	Secco	
2016	Chianti Classico (0,375)	Rosso	Secco	
2016	Chianti Classico Magnum	Rosso	Secco	
2016	Cepparello IGT Toscana	Rosso	Secco	
2016	Cepparello IGT Toscana Magnum	Rosso	Secco	cassa di legno se 6 bt
2016	Cepparello IGT Toscana Jeroboam	Rosso	Secco	cassa di legno singola
2013	Chianti Classico Gran Selezione	Rosso	Secco	quantità limitata; in cassa di legno da 3 bottiglie
2013	Chianti Classico Gran Selezione Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno singola; solo su prenotazione
2008	Vin Santo del Chianti Classico (0,375)	Ambrato	Dolce	in confezione astucciata
2015	Cabernet Sauvignon « Collezione »	Rosso	Secco	quantità limitata
2015/16	Syrah « Collezione »	Rosso	Secco	2016 a esaurimento 2015
2017/18	Chardonnay « Collezione »	Bianco	Secco	2018 a esaurimento 2017
2018	Chardonnay « Collezione » Magnum	Bianco	Secco	novembre 2019
Cassa di legno da 6 bottiglie				

CAPIRE IL SENSO DI UN TERRITORIO

“Paolo De Marchi è sempre stato un po’ avanti rispetto alla media dei suoi colleghi nel **focalizzare il proprio lavoro e dargli una prospettiva**” - Ernesto Gentili, I Grandi Vini di Toscana

“Paolo De Marchi è stato **uno degli artefici della rinascita del Chianti Classico** e oggi gode giustamente della fama e del blasone che ha raggiunto la sua azienda. Il Cepparello ha dimostrato in tempi non sospetti dove si poteva arrivare con il Sangiovese. Perfino i vari Cabernet Sauvignon, Syrah e Chardonnay, accomunati nella linea della Collezione, hanno contribuito fortemente all’affermazione del terroir e della denominazione principale, dando un’ulteriore mano alla sua credibilità.” - AIS Duemilavini 2011

“Uno dei fari più luminosi del Chianti Classico: qui tutto è **attenzione, dedizione, professionalità e rispetto per il territorio**” - Guida Slow Wine 2019

“Originario del Piemonte ma ormai pienamente chiantigiano, a dispetto della sua naturale ritrosia Paolo De Marchi è una delle figure più autorevoli e rispettate di tutto il mondo del vino italiano. Da 50 ettari di vigneto, disposti su terreni essenzialmente galestrosi, De Marchi ottiene **vini dai connotati territoriali netti, qualunque sia il vitigno in gioco**. Questi vini non si impongono per peso o volume, ma offrono generalmente una sensazione di finezza e carattere. Il produttore racchiude in una frase la ‘missione’ insita nel mestiere di vignaiolo: ‘bisogna cercare di **capire il senso di un territorio**’. E pare proprio che qui ci riesca benissimo.” - Guida Espresso Vini d’Italia 2012



Chianti Classico

- 82% Sangiovese, 15% Canaiolo, 3% Syrah
- 30 anni
- Diraspatura; pigiatura soffice; macerazione circa 12 - 15 giorni; matura in barriques (5% legno nuovo) e tini botte da 40 hl e botti da 27 hl per 1 anno.
- 160.000
- 8 anni
- Cacciagione, coniglio fritto, cacciucco, e può spaziare su tutta la cucina come solo i vini eleganti possono.
- Colore vitalissimo, frutto ricco e fragrante, al palato molto saporito, carattere di vero Sangiovese: fonde intensità, profondità tannica e rinfrescante vena acida in una sintesi aggraziata. Il lato borgognone del Sangiovese.
- La classicità.



Cepparello IGT Toscana

- 100% Sangiovese
- 35 anni
- Vendemmia manuale; macerazione circa 21 - 28 giorni; 20 mesi in barriques (97% francesi, 3% americane) nuove per 1/3.
- 42.000
- 15-20 anni
- Fagianella ripiena al tartufo, grandi piatti di cucina toscana (anche bistecca alla fiorentina) e internazionale.
- Profondo nei sentori terrosi e sanguigni, un quadro aromatico sfaccettato e invitante; carezzevole per finezza tannica e capacità di evocare piacevolezza e territorialità. Finale nitido, sapido, molto tenace.
- L’autorevolezza del Sangiovese.



Chianti Classico Gran Selezione

🍇 90% Sangiovese, 7% Cabernet Sauvignon, 2% Syrah, 1% Petit Verdot

🍷 35 anni

🕒 Vendemmia manuale; fermentazione di 3 settimane per Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot e 2 settimane per Syrah; 2 anni in barrique nuove per 1/3 e 6 mesi in botte grande; 2 anni in bottiglia.

🍷 1.200

🍷 15-20 anni

➡ Serate speciali tra appassionati.

✔ Una bottiglia speciale. Concentrazione, eleganza, bevibilità; tutto ciò che fa un grande vino, insomma.

♥ La classe sopraffina.



Vin Santo del Chianti Classico

🍇 50% Malvasia, 50% Trebbiano

🍷 50 anni

🕒 Vendemmia manuale; appassimento uve su stuoie (fine gennaio - febbraio); torchiatura e riempimento caratelli sui lieviti (madre). Il caratello non si riempie completamente (il Vin Santo è un vino ad aromi ossidativi) poi si sigilla e si lascia il vino per 7 anni.

🍷 8.000

🍷 oltre 30 anni

➡ Albicocche al forno ripiene di amaretto e crema di nocciola, castagnaccio, formaggi stagionati. Meditazione.

✔ Complesso, naso evoluto, con tutti gli elementi in equilibrio. Parte dolce, poi un po' di 'rancio', finisce pulito, pungente e secco. Stile davvero vivace e rinfrescante, dolce ma mai stucchevole.

♥ L'equilibrio.



Cabernet Sauvignon « Collezione »

🍇 Cabernet Sauvignon con piccole percentuali di Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot

🍷 20 anni

🕒 Vendemmia manuale; diraspatura; pigiatura soffice; macerazione circa 4 settimane; 24 mesi in barriques (97% francesi, 3% americane) nuove per 2/5; affina 3 anni in bottiglia.

🍷 6.000

🍷 28 anni

➡ Bocconcini di agnello al ginepro, carni a cottura lunga, formaggi stagionati.

✔ Grande presa al palato, sapidissimo, quasi salato, molto 'chiantigiano' nello sviluppo gustativo; vino di personalità e complessa articolazione.

♥ La bordolesità chiantigiana!



Syrah « Collezione »

🍇 100% Syrah

🍷 25 anni

🕒 Vendemmia manuale; diraspatura; pigiatura soffice; macerazione circa 10-12 giorni; 12 mesi in barriques di rovere francese e americano nuove per 1/5; affina 3 anni in bottiglia.

🍷 4.000

🍷 28 anni

➡ Cacciagione piumata (anche speziata), anatra glassata col cioccolato.

✔ Concentrato e succoso, profumi di cuoio, sandalo, pepe rosa e legno di abete. Al palato ha una struttura robustissima, che però non gli impedisce 'movimenti' fluidi, armoniosi, di straordinaria tempranza minerale in chiusura.

♥ La storia del Syrah in Italia.



Chardonnay « Collezione »

🍇 100% Chardonnay

🍷 20 anni

🕒 Vendemmia manuale; diraspatura; pressatura morbida in pressa pneumatica; decantazione a freddo per una notte; fermentazione in barriques francesi per 1/3 nuove; riposa sui lieviti per circa 10-12 mesi (con "batonnage").

🍷 12.000

🍷 oltre 10 anni

➡ Ravioli ricotta e zafferano, minestre saporite, carni bianche, pesce, piatti di cucina orientale.

✔ Ventaglio olfattivo molto ampio e vario; palato in perfetto equilibrio tra morbidezza, note sapide, fruttate; una fragrante vena acida lo percorre fino al lungo finale fumé.

♥ La straordinaria bevibilità.