



2006 Chianti Classico Gran Selezione Isole e Olena Magnum

Samlerobjekt fra pionieren indenfor moderne Chianti, der kun bliver lavet i absolutte topårgange.

Anbefalet til

Kalv, Fjerkræ (lyst kød), Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Tomatretter (pizza, pasta)



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2006

Isole e Olena

I 2006 - 50 år siden Paolos far ankom til Isole e Olena og 30 år siden han selv overtog familiegården - besluttede Paolo di Marchi at skabe en særlig vin, der skulle markere jubilæet for familiens eventyr i Toscana. Fra den ekstraordinære 2006 årgang, udvalgte han de bedste fade af husets berømte Cepparello, tilsatte en smule Syrah (druen som Isole e Olena var de første til at lave en vin på i Toscana) og Cabernet Franc. Målet var at forsøge at skabe en vin der forenede en stor Chianti Classico med en 'supertoscaner'. Resultatet blev en vin der på flotteste vis kombinerer en supertoscaners koncentration med en Chianti Classicos finesse og lette saftighed. Paolo gentog succesen i 2010 og Gran Selezione vil fremover blive lavet i absolutte topårgange. Der laves kun få flasker af denne fantastiske vin, så her er tale om et sandt samlerobjekt! Leveres i en smuk trækasse.

Informationer

Varenummer	62063306
Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
Leveres i	Trækasse (OWC) med 1 stk.
Producent	Isole e Olena
Region	Toscana
Druesammensætning	82% Sangiovese, 9% Syrah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot
Lagring	22 måneder små egetræsfade. 30% nye.