

ISOLE e OLENA



Isole e Olena イゾレ・エ・オレーナ

ピエモンテ北部で3世代に渡りワイン造りを受け継ぐ家系に生まれたパオロ・デ・マルキが1950年代にキャンティ・クラシコの中心地に位置する”イゾレ”と”オレーナ”の隣接する畑を購入し設立したワイナリー。小作制度を廃止し、上質なサンジョヴェーゼの栽培に注力する事で、従来の軽いスタイルを脱却したフルボディで熟成型のキャンティを生み出しました。2022年にフランスの投資会社EPIの傘下に入り、ディレクターのエマヌエーレ・レオロン率いる新体制の下で更なる発展を目指しています。



Chardonnay Collezione Privata 2022
シャルドネ・コッレツィオーネ・プリヴァータ 16,500円



地方：トスカーナ 750ml **白**
原産地呼称：トスカーナIGT
品種：シャルドネ100%
醸造：ブルゴーニュに近い醸造スタイル。10～12ヶ月澱と共に熟成。新樽1/3。最初の6ヶ月は時折攪拌。

華やかなアロマはクリーム、パイナップル、ライム。生き生きとしたフルボディのワインでハチミツ、熟したリンゴに加えトーストしたオークが広がり、リッチで凝縮したフレーヴァーを余韻に感じます。

Syrah Collezione Privata 2019
シラー・コッレツィオーネ・プリヴァータ 13,000円



地方：トスカーナ 750, 1500ml **赤**
原産地呼称：トスカーナIGT
品種：シラー100%
醸造：3haの区画、1984年植樹、マールとシストの土壌。フレンチオークに加え、少量のアメリカンオークで12ヶ月熟成（新樽25%）。

ブラックベリーやラズベリーの豊かなアロマ。フルボディで上質のタンニンとフルーティーなフィニッシュを備えています。若いうちから楽しみ、長期熟成も可能です。

Cepparello 2021
チェツパレッコ 25,000円



地方：トスカーナ 750, 1500ml **赤**
原産地呼称：トスカーナIGT
品種：サンジョヴェーゼ100%
醸造：プレス後、果皮とともに21～28日発酵し、フレンチまたはアメリカン（全体の5～10%のみ）オークの新樽、1年樽2年樽に1/3ずつ移し14～18ヶ月熟成させ、さらに1年瓶熟。

濃く凝縮していますが、フィネスが熟したブラックフルーツのピュアな味を引き立てます。生き生きとした色、フレッシュなアロマ、繊細な個性を持ち、力強いフルーツはミネラルや甘草のニュアンスと混じり合い、長い余韻ときめ細かいタンニンが残ります。

Chianti Classico 2021
キャンティ・クラシコ 5,800円



地方：トスカーナ 750ml **赤**
原産地呼称：キャンティ・クラシコDOCG
品種：サンジョヴェーゼ80%、カナイオーロ他20%
醸造：温度管理をしたステンレスタンクで発酵。マセレーションは約15日。発酵中はデレスタージュとボンピングオーバーを1日2回施す。マロラクティック発酵の後、4000lの樽で1年熟成。

レッドチェリーや苺のフレッシュなアロマが広がりミディアムボディで花、ミント、レッドベリー、レッドチェリーのピュアで心地よいフレーヴァーが特徴です。しっかりとした酸に支えられ滑らかで生き生きとしたテクスチャーを伴います。

Cabernet Sauvignon Collezione Privata 2020
カベルネ・ソーヴィニヨン・コッレツィオーネ・プリヴァータ 24,000円



地方：トスカーナ 750ml **赤**
原産地呼称：トスカーナIGT
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン85%、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、メルロー
醸造：3.5haの区画、1984年植樹、マール、シスト、石灰岩が混ざった土壌。フレンチオークで24ヶ月熟成（新樽40%）。

熟したブラックベリー、ヴァニラ、タバコの華やかでリッチなアロマ。複雑で風味豊かなフレーヴァーと滑らかな骨格を備えた美しいワインです。

Chianti Classico Gran Selezione 2016
キャンティ・クラシコ・グラン・セレクトィオーネ 52,000円



地方：トスカーナ 750ml **赤**
原産地呼称：キャンティ・クラシコ・グラン・セレクトィオーネDOCG
品種：サンジョヴェーゼ主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、その他
醸造：チェツパレッコの樽の中で最良の樽のみを厳選し、若干のシラーとカベルネ・フランをブレンド。4年樽熟成(2年小樽2年大樽)させ、さらに4年瓶で熟成。

キャンティ・クラシコの繊細さと飲みやすさを兼ね備えながらも、スーパータスカンのような凝縮感も感じられるワインです。

Vin Santo
ヴィン・サント

2010
11,000円



地方：トスカーナ 375ml 甘白
原産地呼称：ヴィン・サント・デル・キャンティ・クラッシコ
DOC
品種：マルヴァジア・デル・キャンティ65%、トレッビアーノ35%
醸造：ブドウは3～5ヶ月乾燥させた後プレスし、カラテッリ
と呼ばれる小樽にて発酵後、5年熟成。

濃い琥珀色で、甘く凝縮したアロマは、桃、キャラメル、干し
アンズやヘーゼルナッツ。繊細な酸はナッツ、桃、ホワイト
チョコレートの味わいを引き立てます。驚くほど複雑で長い
余韻が残ります。