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　2021
シャルドネ・コッレツィオーネ・プリヴァータ　13,000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。

Chianti Classico　2020
キャンティ・クラッシコ　5,000円

地方：トスカーナ　750ml　赤
原産地呼称：キャンティ・クラッシコ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ポ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。

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。若いうちから楽しめ、長期熟成も可能です。

Cabernet Sauvignon Collezione Privata　2018
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　20,000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。

Cepparello　2019
チェッパレッロ　20,000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 Gran Selezione　2016
キャンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ　52,000円

地方：トスカーナ　750ml　赤
原産地呼称：キャンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネDOCG
品種：サンジョヴェーゼ主体、カベルネ・ソーヴィニョン、シラー、その他
醸造：チェッパレッロ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 2010
ヴィン・サント 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。