

# ISOLE E OLENA



## CHIANTI CLASSICO DOCG 2022

*Il cuore della tenuta.*



### PROVENIENZA

I vigneti di proprietà si trovano in località San Donato in Poggio, a un'altitudine di 300-480 metri, su suoli caratterizzati da un misto di calcare, galestro, marne e arenaria, tipici del Chianti Classico. L'esposizione dei vigneti è in generale a sud/sud-ovest e l'età varia tra i 10 e i 50 anni.

### VINIFICAZIONE

Oggi è prodotto con un'alta percentuale di sangiovese, cui si aggiunge canaiolo. Fermentato in acciaio per mantenerne purezza e freschezza, affina in botti grandi per 12 mesi e poi sei mesi in bottiglia.

### ANNATA

L'annata 2022 è iniziata con una bella primavera piovosa, temperature assai fresche la notte e calde e ventilate durante la giornata, favorendo una ottima e veloce fioritura e allegagione. Da metà giugno l'estate si è fatta protagonista, con temperature elevate e continue, che sono salite fino alla metà di agosto, unite a una siccità che ha veramente messo alla prova la vegetazione. Fortunatamente, dopo la terza settimana del mese, sono arrivate le attese piogge che hanno garantito un abbassamento delle temperature e sollievo alle piante, permettendo di arrivare a una vendemmia anticipata con grappoli sani e maturi che hanno prodotto un mosto bilanciato.

ALCOL: 14.5%