

# ISOLE e OLENA



---

## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC 2011

### PROVENIENZA

Le viti da cui nasce questo vino hanno dai 25 ai 43 anni di età. Crescono a un'altitudine di 400 metri su terreni composti da scisti marnosi, arenaria e calcare che godono di un'esposizione a sud/sud-ovest.

### VINIFICAZIONE

Le uve di malvasia e trebbiano appassiscono su graticci per circa 3 mesi. La successiva pressatura delle uve è soffice e la fermentazione lenta. L'invecchiamento è lungo 11 anni, durante i quali il vino riposa in caratelli di diverse capacità e differenti tipologie di legno, sigillati a contatto con il lievito madre, caratteristica speciale di questo vino dolce che permette di sviluppare la complessità per cui è noto.

### ANNATA

La stagione 2011 è iniziata con una fine d'inverno calda e piovosa, cui è seguita una primavera mite e bagnata fino a fine maggio inizio giugno, assicurando una buona riserva idrica che ha permesso di affrontare l'estate calda e seccata.

La vendemmia è stata anticipata rispetto alla norma.

Di conseguenza, il 2011 verrà ricordato a Isole e Olena come una delle vendemmie più sfidanti in termini di capacità tecniche e decisioni prese.

ALCOL: 14.5%

---

