

ISOLE E OLENA



CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

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 2023 ha visto condizioni climatiche più equilibrate rispetto alle precedenti. La primavera è iniziata con precipitazioni adeguate, che hanno aiutato a costruire le riserve di acqua nel suolo. I mesi estivi sono stati caldi, ma senza le ondate di calore estremo vissute negli anni recenti. Le piogge periodiche durante la stagione vegetativa hanno contribuito a mantenere la salute della vigna e lo sviluppo dell'uva.

ALCOL: 14.5%