

ISOLE E OLENA



CHIANTI CLASSICO DOCG 2024

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

La stagione 2024 è iniziata con la fase invernale non troppo fredda e con precipitazioni contenute. La primavera è stata piovosa con temperature che si sono mantenute stabili. L'estate è stata più fresca rispetto agli anni precedenti e con qualche pioggia in più, il che ha permesso alle piante di avere una fase vegetativa molto attiva e sana, raccogliendo uve con una grande freschezza ed eleganza aromatica.

ALCOL: 13%