

ISOLE E OLENA



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC 2012

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

L'inizio dell'anno ha presentato un andamento stagionale nella norma, con freddo e neve nei mesi di gennaio e febbraio e una primavera mite e piovosa soprattutto ad aprile. Dopo le piogge di inizio maggio si è assistito ad una stagione povera di acqua e una delle estati più calde degli ultimi anni in Chianti Classico. Fortunatamente le piogge di inizio settembre, unitamente alla generale diminuzione delle temperature medie ed alla maggiore escursione termica notturna, hanno permesso un ottimo decorso della maturazione, dando vita a vini dal grande equilibrio.

ALCOL: 14.5%