

CHIANTI CLASSICO

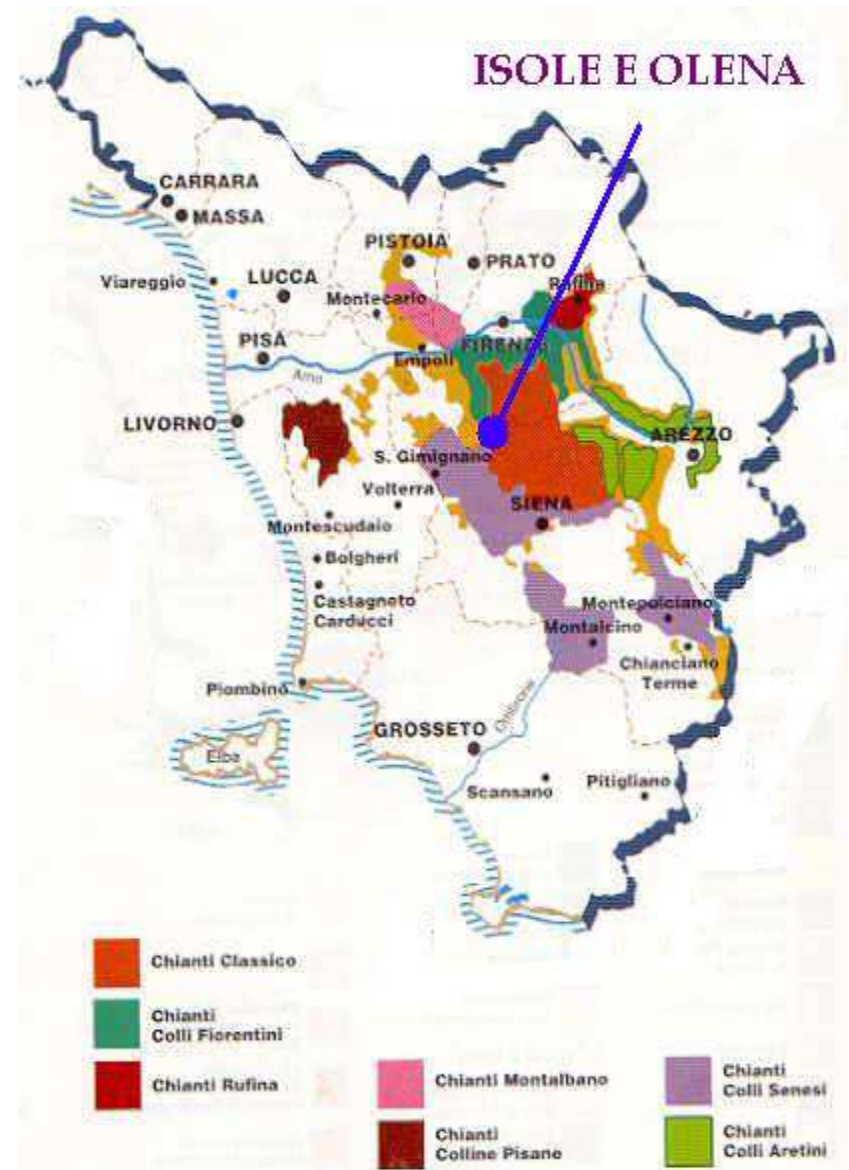
AZIENDA ISOLE E OLENA
 Località Isole, I
 50021 Barberino Val d'Esa (Firenze)



Toscane



VIGNOBLE DE TOSCANE



Dénomination :	CHIANTI CLASSICO DOCG
Encépagement :	85% Sangiovese, 15% Canaiolo
Nombre bouteilles produites :	110.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, schiste et sable
Altitude et exposition :	450M sud ouest
Rendement :	43 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en barriques(10% neufs) et foudres 40 hl
Garde :	7 à 15 ans
Dégustation :	Robe grenat, nez puissant et racé avec grande pureté dans la typicité, en bouche c'est ample et gourmand avec de beaux tanins, une complexité allant vers les notes de sous bois et une finale fine et agréable. Garde 10 ans
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouges grillées ou mijotées, des pâtes aux champignons, des fromages

CEPARELLO

AZIENDA ISOLE E OLENA
Località Isole, I
50021 Barberino Val d'Esa (Firenze)



Toscane



VIGNOBLE DE TOSCANE



Dénomination :	TOSCANA IGT
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	35.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, schiste et sable
Altitude et exposition :	450M sud ouest
Rendement :	43 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	18 mois en barriques(1/3 neufs)
Garde :	10 à 30 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets rubis, le nez est délicat et complexe avec un boisé bien intégré et des notes délicates de tabac blond. En bouche c'est digne d'un grand vin d'avenir avec des tanins soyeux, un équilibre parfait, une belle minéralité et une finale persistante
Mariage mets-vins :	Avec des volailles rôties, des viandes rouges grillées, des fromages forts

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

AZIENDA ISOLE E OLENA

Località Isole, 1

50021 Barberino Val d'Esa (Firenze)



Toscane



Dénomination :	VIN SANTO BIANCO DEL CHIANTI CLASSICO DOC
Encépagement :	70% Trebbiano toscano, 20% Malvasia et 10% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	4.000 btle 37.5 cl
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	16 hectolitres/hectares
Vinification :	Passerillage des grappes durant 6 mois dans un local sec
Affinage :	60 mois barriques "caratelli" de 50L
Garde :	10 à 30 ans
Dégustation :	Robe dorée et lumineuse, nez très expressif avec notes d'abricots confits, de cannelle et d'oranges confites. En bouche, c'est fin et délicat avec un bel équilibre sucré-acidité et beaucoup d'élégance.
Mariage mets-vins :	Avec des cantuccinis, des tartes aux fruits à chair blanche, seul en tant que vin de méditation

VIGNOBLE DE TOSCANE

