



ISOLE E OLENA 2022

Chianti Classico DOCG

Isole e Olena Chianti Classico 2022 est le rouge DOCG classique du domaine, assemblé à partir de 90 % Sangiovese et 10 % Canaiolo. C'est aussi une cuvée historiquement importante, issue du dernier millésime entièrement façonné par Paolo De Marchi. VINIFICATION : le vin mûrit 12 mois en grands fûts de chêne de 2 700 litres, puis repose encore en bouteille. Il titre 14 % volume et conserve l'équilibre traditionnel du Chianti entre fraîcheur, tenue tannique et structure de table. SERVICE : servir à 16 °C avec pâtes au ragù, plats à base de tomate, poulet rôti au romarin, saltimbocca, osso buco ou Pecorino affiné. Boire maintenant et sur les 5 à 8 prochaines années. Une courte ouverture dans le verre suffit pour le service à table.

Tasting notes

Color

Rubis brillant aux légers reflets grenat.

Aroma

Cerise fraîche, fraise sauvage et prune rouge, avec violette, laurier, herbes séchées et fine épice.

Taste

Souple et vif, avec fruit de cerise, acidité alerte, tanins fins et ligne herbacée savoureuse.

Finish

Nette et de longueur moyenne, sur la cerise, l'épice légère et une finale fraîche. ISOLE E OLENA Isole e Olena est né de deux hameaux toscans réunis en un seul domaine par la famille De Marchi. Paolo De Marchi arrive en 1975 et fait de la propriété une référence du Chianti Classico précis et de l'extraction mesurée. Les vignes se situent dans la partie occidentale de l'appellation, sur galestro et schistes marneux en altitude. Le style maison privilégie la clarté, la fraîcheur et le détail du vignoble plutôt qu'un fruit large ou lourd.