



ISOLE e OLENA

An aerial photograph of a rural village in a hilly landscape. The village features several stone buildings with terracotta roofs. Surrounding the buildings are terraced vineyards and a small pond. In the foreground, a large array of solar panels is visible. The background shows rolling hills and a forested area.

ISOLE



OLENA

LA CANTINA



I VINI



CEPPARELLO 2020



Cepparello è stato prodotto per la prima volta nel 1980. Alla fine degli anni settanta Paolo De Marchi ha portato avanti una dettagliata sperimentazione sul potenziale qualitativo del Sangiovese, inclusa una meticolosa selezione massale delle migliori viti di Sangiovese della tenuta. Egli decise di mantenere la vinificazione e l'affinamento di queste uve separate in cantina, fu così che nacque «Cepparello». Venne imbottigliato come «vino da tavola», poiché non ricadeva nell'assemblaggio obbligatorio di quel tempo.

Il nome Cepparello deriva da un vecchio ruscello, *Borro Cepparello*, che nasce dal punto più alto dei vigneti della tenuta di Isole e Olena.

VIGNETI:

Ogni anno Cepparello viene prodotto da una selezione di uve dalle migliori vigne della tenuta, più soleggiate e ventose, con una predilezione per i suoli ben drenati di galestro e composizione calcarea.

2020 ANNATA:

L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e secco. Le temperature si sono abbassate significativamente a Marzo ed è stata necessaria una grande attenzione in vigneto. L'estate è stata secca e mite con condizioni metereologiche stabili fino alla fine di agosto, quando nella regione si sono avuti dei periodi di pioggia. Nonostante ciò, a settembre con l'arrivo del bel tempo la vendemmia 2020 ha dato risultati eccellenti sia in termini di qualità che di quantità.

UVE: Sangiovese

ALCOL:15%

CHARDONNAY 2021



Questo Chardonnay è un autentico vino bianco artigianale prodotto per la prima volta nel 1987 dopo che Paolo De Marchi ha sovrainnestato sulle sue varietà bianche dei cloni francesi di Chardonnay e successivamente piantato ulteriori superfici. Il connubio tra il terroir della tenuta e le caratteristiche intrinseche della varietà ha dato vita ad un sorprendente e inaspettato Chardonnay espressione del terroir che rappresenta la filosofia produttiva di Isole e Olena.

VIGNETI:

Le uve che danno origine a questo vino provengono da 5.5 ettari di vigneti distribuiti prevalentemente nel versante nord-est della tenuta di Isole e Olena, parzialmente ombreggiati dal bosco, ad una altitudine di 350-400 metri sul livello del mare. Qui i suoli sono una miscela di calcare, marna e argilla. La raccolta è stata fatta a partire dall'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre.

2021 ANNATA:

L'inverno mite e poco piovoso e una gelata primaverile hanno significativamente caratterizzato l'annata 2021, iniziata con un germogliamento lento e terminata con una diminuzione in quantità. Nonostante l'estate seccata, l'attenta selezione in vigna fatta durante la raccolta e le piogge di metà di agosto, hanno permesso di ottenere un vino dalla grande freschezza e complessità.

VARIETÀ: Chardonnay

ALCOL: 14.5%

CHIANTI CLASSICO 2020



Isole e Olena è stata tra le aziende pionieristiche a guidare la rinascita della qualità del moderno Chianti Classico negli anni settanta e ottanta. Prodotto oggi con una predominanza di Sangiovese e Canaiolo, è una brillante rappresentazione dello stile distintivo di Isole e Olena, fondendo eleganza, fragranza e complessità in un approccio di facile beva.

VIGNETI:

I vigneti di proprietà della tenuta si trovano nella zona di San Donato in Poggio, ad un'altitudine di 300-480 metri sul livello del mare su suoli aventi una miscela di calcare, argilla, marne e arenarie, tipici del Chianti Classico. L'esposizione delle viti è generalmente sud, sud-ovest e l'età delle viti fino oltre i 50 anni.

2020 ANNATA:

L'annata 2020 è iniziata con un inverno mite e secco. Le temperature si sono abbassate significativamente a Marzo ed è stata necessaria una grande attenzione in vigneto. L'estate è stata secca e mite con condizioni metereologiche stabili fino alla fine di agosto, quando nella regione si sono avuti dei periodi di pioggia. Nonostante ciò, a settembre con l'arrivo del bel tempo, la vendemmia 2020 ha dato risultati eccellenti sia in termini di qualità che di quantità. Le uve sono state raccolte all'inizio di ottobre.

UVE:

Prevalentemente Sangiovese con Canaiolo e altre varietà, come consentito dall'appellazione del Chianti Classico.

ALCOL: 14%

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2010



Non c'è nulla di più tipicamente toscano del Vin Santo, ed è l'orgoglio di Isole e Olena produrre un Vin Santo molto tradizionale, seguendo gli antichi metodi insegnatici dai vecchi contadini della zona. Il carattere speciale di questo vino dolce, ma vivacemente rinfrescante, è il particolare invecchiamento in piccole botti non colme che vengono sigillate per 11 anni, mentre il vino affina e sviluppa i molteplici livelli di complessità per i quali è conosciuto.

VIGNETI:

Le viti per questo vino sono piuttosto vecchie, dai 25 ai 43 anni. Crescono ad un'altitudine di 400 metri e godono di un'esposizione sud, sud-ovest.

2010 ANNATA:

Dopo una primavera fredda e umida, l'estate non è arrivata fino all'inizio di luglio, quando è iniziata un'ondata di caldo di breve durata prima che arrivassero altre piogge e un clima fresco ad agosto. Di conseguenza, la maturazione è stata ritardata. Paolo De Marchi temeva che la botrite impedisse alle uve di maturare correttamente. Fortunatamente, i vigneti su altitudini più elevate hanno beneficiato del bel tempo di settembre e ottobre. La vendemmia è stata ritardata rispetto al solito ma ha prodotto un raccolto di ottima qualità. La resa è stata nella media e i vini sono complessi e aromatici con una buona acidità. La raccolta è stata fatta a metà ottobre.

VARIETÀ: Malvasia e Trebbiano

AFFINAMENTO:

Le uve vengono appassite su graticci di paglia per circa 3 mesi e in seguito pigiate sofficemente. Il mosto viene fermentato lentamente e affinato in caratelli di diverse dimensione e vari tipi di legno per 11 anni, a conatto con il lievito madre.

ALCOL: 13.5%

RESIDUO ZUCCHERINO: 220 g/L