

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Isole E Olena Chianti Classico 2019
Vinícola	Isole e Olena
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Chianti Classico
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Canaiolo e Syrah
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em botti de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	45 minutos
Premiações	94 pts Wine Enthusiast 94 pts Decanter Magazine 94 pts The Wine Independent 93 pts Raffaele Vecchione 93 pts James Suckling 93 pts Falstaff 92 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Chianti Classico da Isole e Olena é um dos melhores exemplares no estilo!

Ele é o resultado das aptidões de Paolo De Marchi, enólogo que bonificou esta vinícola com renome mundial, sendo uma das mais conhecidas e apreciadas da Toscana. A história da propriedade iniciou em 1955, quando a família De Marchi se mudou do Piemonte para a região ocidental de Chianti, após adquirir duas propriedades centenárias e uni-las: a Isole e a Olena.

Paolo assumiu as rédeas da propriedade apenas na década de 1970, após finalizar seus estudos em agronomia. Seu pioneirismo o tornou o primeiro produtor regional a utilizar barris feitos com a madeira do carvalho, além de ter sido o primeiro a produzir um Chianti somente com uvas tintas, numa época em que era obrigatória a adição de vinho branco.

A partir da década de 1990, De Marchi iniciou uma reestruturação da propriedade, cultivando uma seleção clonal de qualidade, em alta densidade. São cerca de 7000 plantas por hectare, produzindo apenas 1 kg de uvas cada, conferindo muita qualidade aos frutos, além de tornar as videiras muito mais longevas.

O premiado Chianti Classico Isole e Olena 2019 foi obtido através de uma mistura 82% de Sangiovese, 15% Canaiolo e 3% de Syrah. Após a fermentação, o vinho estagiou durante 12 meses em Botti de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

tem um bouquet amplo, com notas de framboesa e cereja ácida, alcaçuz, floral de violetas, ervas como alecrim, tomilho, sálvia, além de pimenta-branca, anis-estrelado, chão de floresta e cedro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

conjunto muito elegante, mostrando toque sedoso, muita suculência e excelente concentração de fruta; tem intensidade e persistência nas notas gustativas, revelando um delicioso e agradável final balsâmico

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio

