



Chardonnay

Toscana IGT, Isole e Olena

Un Chardonnay toscan à l'esprit pionnier

Description:

Lorsqu'Isole e Olena produit son premier Chardonnay en 1987, ce cépage est encore loin d'être une évidence au cœur du Chianti Classico. Des clones français de Chardonnay soigneusement sélectionnés sont alors greffés sur des pieds de vigne existants du domaine – marquant la naissance d'un vin qui compte aujourd'hui parmi les blancs emblématiques de la maison. Le Chardonnay est fermenté dans de petits fûts de bois, dont seulement 25 à 30% sont neufs. Un long élevage sur lies fines lui apporte texture et complexité supplémentaires, sans que le bois ne masque sa fraîcheur ni l'expression de son origine. Le vin associe ainsi un fruit mûr et une texture crémeuse à la précision, à une fraîcheur vive et à des notes boisées finement intégrées – un Chardonnay au caractère singulier qui reflète encore aujourd'hui l'esprit pionnier d'Isole e Olena.

Profil aromatique:

Jaune moyen aux reflets dorés. Citrons confits, poires Williams, une touche d'ardoise et des noisettes grillées dans un nez ouvert et complexe. Très intense en bouche, dévoilant un fruité typique du Chardonnay, des pêches mûres, de la gelée de coing et un soupçon de poivre blanc. Une texture très crémeuse, associée à une fraîcheur vibrante. Finale persistante, avec un beau potentiel de garde.

Va bien avec:

Accompagne avec autant d'élégance une dorade grillée au romarin, une poularde au beurre de sauge et un risotto à la courge et aux noisettes que des pappardelle au ragoût blanc de lapin, du baccalà à la livournaise et des crostini aux haricots blancs et à la sauge.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Isole e Olena

Fabrication: 9 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 100% Chardonnay

N° article: 1471324

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Toscana IGT
Isole e Olena

Pays d'origine: Italie
Classifications: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 94/100,
Score 19/20
Raisins: 100% Chardonnay
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 9 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.