



## ISOLE E OLENA

### Chianti Classico 2020

41,75\$

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |                                                         |
|--|--------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Code produit             | 515296                                                  |
|  | Prix licencié            | 36.14\$                                                 |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                                                |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                                  |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                                             |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                                          |
|  | Pays                     | Italie                                                  |
|  | Désignation réglementée  | Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) |
|  | Région                   | Toscane                                                 |
|  | Appellation              | Chianti Classico                                        |
|  | Cépage(s)                | Sangiovese 80 %                                         |
|  | Cépage(s)                | Canaïolo 15 %                                           |
|  | Cépage(s)                | Syrah 5 %                                               |
|  | Couleur                  | Rouge                                                   |
|  | Sucre                    | Sec                                                     |
|  | Taux de sucre            | 1.9                                                     |
|  | Fermeture                | Liège                                                   |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Paolo de Marchi, issu d'une famille de viticulteur du Piémont a choisi la Toscane dans les années 70 au moment où la viticulture italienne subissait une des crises les plus graves qu'elle aie connue. Mais audacieux et tenace, Paolo achète son domaine situé sur la commune au joli nom de Barberino Val d'Elsa et se fait peu à peu une philosophie, qui se démarque de celle de ses confrères du Chianti et Chianti Classico.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Nez assez puissant exhalant des effluves de fruits rouges, de cacao, de bois, de laurier et de thym. Laissez-vous charmer par ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et muni de tannins fermes. Il révèle une bouche ample qui se prolonge dans une longue finale.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont cultivés sur le domaine Isole e Olena qui s'étend sur 290 hectares au cœur des collines du Chianti Classico entre Florence et Sienne, dont 56 sont plantées en vigne. Les vignobles sont situés à environ 400 mètres d'altitude et sont orientés au sud-ouest.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Le moût est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec une macération d'environ 15 jours. Pendant la fermentation, le délestage et le remontage ont lieu deux fois par jour. Après la fermentation, le vin est mis en bouteille à une température de 4 000 à 2 700 litres par hectare. Le vin est ensuite mis en bouteille et bouché après 24 mois.

**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'Île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

