

# Vin Santo 2009 Isole e Olena

Jälkiruokaviini / Rypäleet: Malvasia, Trebbiano

39.50 €

## *Kuvaus*

Syvä, meripihkaan vivahtava väri. Intensiivinen ja rikas pähkinäinen tuoksu, sama intensiteetti ja tiivys toistuvat myös maussa, joka on hyvin tasapainoinen ja pitkä. Rypäleitä kuivataan 4-5 kuukautta ennen puristamista, jonka jälkeen mehu laitetaan Caratelleihin (pieniin, eri puulajeista valmistettuihin tynnyreihin). Viini kypsyy tynnyrissä viisi vuotta ennen pullotusta, tänä aikana viiniä ei lisätä haihtuneen tilalle, eikä sitä myöskään suodateta. Ikäännyttämisen jälkeen jäljellä on vain 12-15% alkuperäisestä satomäärästä. Jäännössokeria 171 g/l. Rypäleet: Malvasia 65 % ja Trebbiano 35 %.

Vinous – 96 p

## *Tuottaja*

## Isole e Olena

Isole e Olena on Toscanan legendaarisia tuottajia ja tila luetaan maailman 10 parhaan pientuottajan joukkoon. Monesti kirjallisuudessa viitataan juuri Isole e Olenaan, kun puhe on ”supertoscanalaisista” viineistä. Tuottajalla on meriittinä kulttimaineen lisäksi myös ennätysmäärät Gambero Rosson kolmen pikarin arvioita ja huippupisteitä kaikilta kansainvälisesti arvostetuilta viinilehdiltä ja kriitikoilta. Isole e Olenan takana on mies nimeltä Paolo De Marchi. Hänen hartioillaan lepää suuresti vastuu tilan tuotannosta ja viineistä. Paolo on tinkimätön laadun tavoittelija, jonka tavoitteena oli alun perin tehdä Chianti, joka on maailman parhaimmistoa. Tässä hän on onnistunut ainakin kaupallisesti, Olenan Chianti Classicoa on lähes mahdoton ostaa; satomäärät ovat naurettavan alhaisia ja viiniä ei yksinkertaisesti ole kaupan hyvillekään asiakkaille. Hänen Cepparellonsa, Vin Santonsa ja Syrahinsa ovat saavuttaneet myös samanlaisen kulttimaineen.



## **Ruoka:**

**Tuoteno:** 2140297

**Viivakoodi:** 8032049308016

**Tilavuus:** 0,375 l

## **Alkoholi:**

**Laatikkokok:** 6 pullo(a)

