



Nelle antiche terre di Castello di Albola in cui dominarono nobili Casate di Toscana, dai Pazzi agli Acciaiuoli ai Ginori Conti, prospera da secoli la vite, che in questi panorami devoti alla Bellezza più pura produce frutti perfetti. L'elevata altitudine, i suoli differenti e particolarmente vocati, l'esposizione fortunata formano un insieme ideale che brilla di luce propria nel pur luminoso scenario del Chianti Classico: tra vigneti che si inerpicano sui fianchi delle colline, edifici storici e testimonianze d'arte e artigianato. Un gioiello sfolgorante che richiede quotidiana dedizione e cura costante, e premia chi lo ama con vini fuor dell'ordinario. Vini autentici dalla personalità seducente che pretendono devozione e pensiero, nella sfida continua di eguagliare il valore di Castello di Albola e di rendere giustizia alla sua meraviglia.

Chianti Classico DOCG 2015

Questo Chianti Classico racchiude tutte le caratteristiche salienti dei vigneti di Castello di Albola. Le uve Sangiovese sono raccolte scrupolosamente e vinificate in purezza nello stile tradizionale delle zone di alta collina nell'areale più vocato di Radda. Il lungo affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia contribuisce a sottolinearne la personalità imperiosa, in cui spiccano l'importante mineralità, la freschezza del sorso e l'eleganza complessiva.



CLASSIFICAZIONE
Chianti Classico
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti,
Chianti Classico



VENDEMMIA
2015



UVE
100% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di
ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale in bins

CLIMA 2015

L'annata 2015 si è contraddistinta per un andamento climatico regolare. Dopo un inverno mite e abbastanza asciutto, si è registrato un inizio primavera relativamente fresco con un aprile umido e un maggio tendenzialmente secco. Le temperature regolari hanno garantito un ottimo sviluppo vegetativo e una perfetta fioritura. L'estate calda e secca, intervallata da qualche precipitazione nel mese di agosto, e un settembre particolarmente mite hanno consentito una maturazione costante e regolare delle uve. La raccolta del Sangiovese ha avuto inizio i primi giorni di ottobre. Nel complesso è stata un'annata qualitativamente molto buona, che ha esaltato le caratteristiche del Sangiovese.



DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha



RESA PER ETTARO
60 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI
375 ml - 750 ml - 1500 ml
3000 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
6-8 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1979



TIPOLOGIA DI TERRENO

L'altitudine dei vigneti è compresa tra 350 e 650 metri. I terreni ricadono sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai depositi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argillosa, con buon drenaggio interno dovuto alla presenza di scheletro (Galestro e Albarese).

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate con grande attenzione secondo il metodo tradizionale di fermentazione in presenza delle bucce per valorizzare la forte personalità conferita dal territorio di Radda in Chianti. Dopo la fermentazione malolattica avviene la maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi, seguita da un periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino tendente al granato.

PROFUMO: fine, con delicati sentori di violetta.

SAPORE: armonico, asciutto, di buona struttura e stoffa vellutata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con primi piatti al sugo della cucina tradizionale, con le carni bianche e arrosto e formaggi di media stagionatura.