



CASTELLO DI  
**ALBOLA**  
RADDA IN CHIANTI

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 Riserva 2015

*Questa preziosa Riserva racchiude in sé le migliori uve di otto vigneti in selezione di Castello di Albola, ognuno dei quali contribuisce al risultato finale con una particolare sfumatura di Sangiovese, vinificato in purezza. Nel profumo si riconosce la forza del bosco e la finezza dei filari più alti, mentre il sorso traduce in potenza espressiva il calore della terra. Quasi tre anni di riposo, di cui 14 mesi in rovere ed ulteriori diciotto in bottiglia concludono un affinamento che sottolinea una personalità traboccante, tannini levigati, un sorso sapido e concentrato, ricordi di frutta nera e fiori recisi.*



#### CLASSIFICAZIONE

Chianti Classico  
DOCG Riserva



#### 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. Dopo i mesi caldi e secchi di giugno e luglio, le precipitazioni piovose di agosto e un settembre particolarmente mite hanno consentito una maturazione costante e regolare delle uve. La raccolta delle uve Sangiovese ha avuto inizio nell'ultima settimana di settembre. 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**

13,5% vol.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16° - 18° C



**FORMATI DISPONIBILI**

750 ml - 1500 ml



**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

20 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 Alberese).

**METODO DI ALLEVAMENTO**

Guyot e Cordone Speronato.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Il mosto è posto a fermentare in vinificatori verticali per circa 3 settimane. Completata la fermentazione malolattica, il vino è posto a maturare in legno di rovere. L'affinamento dura circa 14 mesi: il 40% del vino riposa in barrique di rovere di Allier, il 60% in botti tradizionali di rovere di Slavonia. Segue un affinamento di 18 mesi in bottiglia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

*COLORE:* rosso rubino.

*PROFUMO:* intenso con note di frutti di bosco, tabacco e liquirizia.

*SAPORE:* avvolgente ed elegante con un'acidità fine ed un finale lungo e persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo con primi piatti al sugo, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi di media stagionatura.