



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 2016

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

2016



UVE

100% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di
ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in bins

CLIMA 2016

Il 2016 si conferma un'annata eccellente, caratterizzata da condizioni climatiche ideali durante tutte le fasi fenologiche. Ad un inverno mite e ad una primavera con temperature nella media stagionale, è seguita un'estate relativamente calda con moderate precipitazioni ad intervalli regolari, che hanno garantito alla vite il giusto apporto idrico durante la fase cruciale della maturazione. Le forti escursioni termiche e la ventilazione costante hanno poi contribuito a mantenere i vigneti di Castello di Albola asciutti e al Sangiovese di giungere alla vendemmia in perfette condizioni.

Il Chianti Classico del millesimo 2016 è un rosso che si distingue per una straordinaria finezza aromatica in un corpo di grande equilibrio.



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.