



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.

Il Solatio 2016

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Nel cuore della tenuta di Castello di Albola, in una posizione formidabile che rende magico lo scosceso pendio chiamato Solatio per la sua esposizione alla piena luce del sole di Sud-Est, ecco una parcella di poco meno di un ettaro tenuta a Sangiovese. L'altitudine, che varia dai 550 ai 580 metri, e il suolo roccioso sono gli elementi fondanti de Il Solatio, da cui si ottiene un Chianti Classico Gran Selezione di raro pregio. La classe cristallina di questo vino risiede nei suoi profumi eleganti impreziositi di rarefatte sensazioni speziate, nei tannini finissimi e nel sorso diritto e composto, tanto da qualificarsi come l'espressione più nitida del vitigno.



CLASSIFICAZIONE

Chianti Classico
DOCG Gran Selezione



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

50 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml - 3000 ml
5000 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20-25 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2006



TIPOLOGIA DI TERRENO

Singolo vigneto di meno di un ettaro dell'età di circa 20 anni. Il pendio scosceso e roccioso, chiamato Solatio per la sua esposizione a sud-est ad una altitudine 550-580 m, è caratterizzato da un terreno quasi esclusivamente costituito da frammenti di roccia - Alberese - particolarmente permeabile e a bassa fertilità.

METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto ottenuto da uve Sangiovese in purezza è sottoposto ad una vinificazione in rosso semplice e tradizionale che prevede una macerazione di circa 3 settimane. Completata la macerazione e la fermentazione malolattica il vino è posto a maturare in barrique di rovere di Allier per 14 mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia di circa un anno e mezzo. Il connubio territorio e tradizione consente di ottenere la vera espressione del Sangiovese di Radda, un vino di grande finezza e personalità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granati.

PROFUMO: intenso con sentori di confettura di ciliegia, note officinali, speziate di cannella, pepe e tabacco.

SAPORE: elegante e sapido con note di frutta a bacca rossa scura e spezie. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.