



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.

## Poggio alle Fate 2017

*Da uno dei più elevati vigneti di tutto il Chianti Classico, una particella lunga e stretta di 3,2 ha posta a ben 680 m, ecco un vino che interpreta perfettamente il terreno marnoso e il clima fresco del luogo. Le uve Chardonnay in purezza sono vinificate per la gran parte in acciaio, mentre il saldo matura in barrique, enfatizzando le spiccate risonanze minerali nell'aroma e la nervosa nota fresca nel sorso.*



### CLASSIFICAZIONE

Toscana IGT



### ZONA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti,  
Chianti Classico



### VENDEMMIA

2017



### UVE

100% Chardonnay



### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di  
settembre



### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### CLIMA 2017

Dopo un inverno mite con temperature superiori alla media, la germogliatura precoce ha in parte sofferto a causa della gelata tardiva di fine aprile. La stagione estiva è stata secca e siccitosa e questo ha caratterizzato una vigoria non eccessiva dei vigneti mitigata in parte dalle riserve idriche che hanno consentito una buona maturazione delle uve Chardonnay. Grazie alle precipitazioni di settembre e alle temperature regolari, la vendemmia è stata più scarsa ma di ottima qualità.





**DENSITÀ DI IMPIANTO**  
5.000 ceppi/ha



**RESA PER ETTARO**  
70 q/ha



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10° - 12° C



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml - 1500 ml



**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**  
8/10 anni



**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**  
2011



## TIPOLOGIA DI TERRENO

Il vigneto Poggio alle Fate si estende per 3,2 ha ad un'altitudine di 680 m ed è composto da galestro e scisti argillosi rossi, ricchi di minerali.

## METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, vinificate con grande cura sono sottoposte ad una delicata pigiatura. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18°C per salvaguardare le migliori caratteristiche organolettiche del vino. Alla fermentazione alcolica, segue la malolattica e 6 mesi di affinamento, 85% in acciaio e 15% in barrique.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino brillante.

**PROFUMO:** di buona intensità con note di mela e agrumi e un perfetto equilibrio tra sapidità e fruttato.

**SAPORE:** Piacevolmente asciutto e armonico, con una buona struttura acida che ne definisce il retrogusto pulito. Finale lungo e persistente.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, soprattutto con frutti di mare, crostacei e pesci cotti in crosta di sale. Si abbina felicemente anche a carni bianche.