



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 2018

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

2018



UVE

100% Chardonnay



EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di
settembre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

CLIMA 2018

L'annata 2018 si è caratterizzata in generale in Toscana per la forte instabilità meteorologica. Ad un inverno freddo è seguita una primavera fresca e ricca di piogge che ha richiesto interventi molto accurati in vigna.

Il vigneto Poggio alle Fate ha beneficiato particolarmente dell'annata fresca, che ha consentito di ottenere uve Chardonnay con un tenore acido ancora più spiccato del consueto, dando vita ad un vino dal frutto croccante, dalla mineralità evidente, con un buon corpo, che saprà evolvere nel tempo.





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.