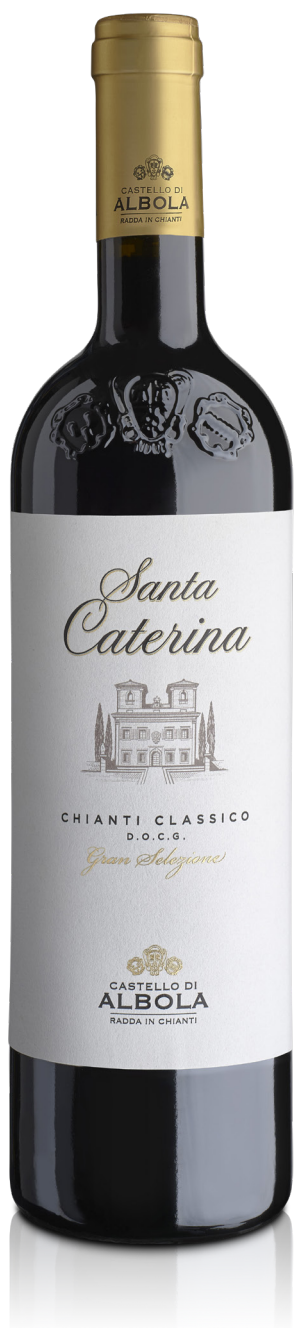




CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

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.



Santa Caterina 2015

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Il Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina prende il nome da un vigneto singolo di poco più di cinque ettari, esposto completamente a Sud ad una altitudine media di 550 metri. Una parcella privilegiata per la composizione del terreno, ricco di galestro, e per la qualità delle uve Sangiovese che vi si coltivano. Vinificate in purezza, affinate a lungo con un uso misurato dei legni, si traducono nel bicchiere in un vino lucente, dal profumo dilagante e dal sorso incisivo e interminabile, interprete autentico dell'anima di Castello di Albola.



CLASSIFICAZIONE

Chianti Classico
DOCG Gran Selezione



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 da
300 kg

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. L'estate calda e secca, intervallata da qualche precipitazione nel mese di agosto, e un settembre particolarmente mite hanno consentito una maturazione costante e regolare delle uve. La raccolta del Sangiovese ha avuto inizio i primi giorni di ottobre. 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

50 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml - 3000 ml
5000 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2013



TIPOLOGIA DI TERRENO

Il vigneto Santa Caterina si trova ai piedi del borgo medievale, intorno ai 550 metri di altitudine ed è esposto completamente a Sud. Il terreno è molto ricco in galestro e quindi con buon drenaggio interno dovuto alla presenza di scheletro ghiaioso.

METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata dove rimane in macerazione per circa 3 settimane. Dopo la fermentazione malolattica, il 50% del vino è posto a maturare in barriques e l'altra metà in botti grandi di rovere di Slavonia per 14 mesi ai quali fa seguito circa un anno e mezzo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granati.

PROFUMO: intenso ed elegante con note floreali di giglio e una buona concentrazione di frutta rossa matura.

SAPORE: palato deciso, voluminoso e dolcemente tannico. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti saporiti, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati e semi stagionati.