



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 2016

### 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

2016



#### UVE

100% Sangiovese



#### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di  
ottobre



#### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in bins da  
300 kg

#### 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.



