



**CASTELLO DI
ALBOLA**
RADDA IN CHIANTI



ACCIAIOLO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CASTELLO DI
ALBOLA



ACCIAIOLO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



CASTELLO DI
ALBOLA

Nelle antiche terre di Castello di Albola in cui vissero 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 luminoso scenario del Chianti Classico: tra vigneti che si inerpicano sui fianchi delle colline, edifici storici e testimonianze d'arte. 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.

ACCIAIOLO 2016

Acciaiuolo è un'interpretazione sontuosa della forza espressiva dei suoli attorno al Castello di Albola: da un unico vigneto di vecchie viti, una selezione rigorosa di uve Cabernet Sauvignon conferiscono carattere ed eleganza, mentre una piccola parte di Sangiovese ne tratteggia le sfumature più autentiche. Nel nome l'omaggio alla casata degli Acciaiuoli; nel bicchiere un vino prezioso, dal disegno forte ed aggraziato, il corpo morbido e flessuoso, il profumo seducente, il sorso infinito.



CLASSIFICAZIONE
Toscana IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti, Chianti Classico



UVE
100% Cabernet



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20° C



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml - 3000ml - 5000ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto fermenta per 10 giorni ai quali seguono 15 giorni di macerazione. L'affinamento in barriques di primo e secondo passaggio dura 14 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: grande concentrazione di colore rosso rubino.

PROFUMO: intenso con note di frutti di bosco, susina e liquirizia.

SAPORE: ricco ed elegante con una acidità fine ed armoniosa ed una ottima persistenza al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrostiti, brasati e selvaggina. Si accompagna bene con i formaggi stagionati dal sapore deciso.

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.