

  
**CASTELLO DI  
ALBOLA**  
RADDA IN CHIANTI



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.

## CHIANTI CLASSICO DOCG 2020 BIOLOGICO

Questo Chianti Classico racchiude tutte le caratteristiche salienti dei vigneti di Castello di Albola. Le uve Sangiovese sono raccolte scrupolosamente e vinificate in purezza nello stile tradizionale delle zone di alta collina nell'areale contribuisce a sottolinearne la personalità imperiosa, in cui spiccano l'importante mineralità, la freschezza del sorso e l'eleganza complessiva.



**CLASSIFICAZIONE**  
Chianti Classico DOCG



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Radda in Chianti, Chianti Classico



**UVE**  
100% Sangiovese



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16° - 18° C



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.



**FORMATI DISPONIBILI**  
750ml - 1500 ml - 3000ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate con grande attenzione secondo il metodo tradizionale di fermentazione in presenza delle bucce per valorizzare la forte personalità conferita dal territorio di Radda in Chianti. Dopo la fermentazione malolattica avviene la maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi, seguita da un periodo di affinamento in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso e vivace.

**PROFUMO:** spiccano note di frutta rossa fresca e viola mammola.

**SAPORE:** armonico e fresco, con un tannino ben integrato, di ottima beva.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con primi piatti al sugo della cucina tradizionale, con le carni bianche e arrosto e formaggi di media stagionatura.

### CLIMA 2020

Una primavera fresca seguita da un'estate calda e lunga, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve. Giugno e settembre con buone precipitazioni seguite da tanto vento che hanno garantito l'assenza di stress idrico e malattie fungine. Dall'invasiatura alla vendemmia, le uve sono maturate correttamente anche grazie alle riserve idriche immagazzinate nel terreno nei mesi precedenti.