



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 RISERVA 2018

Questa preziosa Riserva racchiude in sé le migliori uve di otto vigneti in selezione di Castello di Albola, ognuno dei quali contribuisce al risultato finale con una particolare sfumatura di Sangiovese, vinificato in purezza. Nel profumo si riconosce la forza del bosco e la finezza dei filari più alti, mentre il sorso traduce in potenza espressiva il calore della terra. Quasi tre anni di riposo, di cui 14 mesi in rovere ed ulteriori diciotto in bottiglia concludono un affinamento che sottolinea una personalità traboccante, tannini levigati, un sorso sapido e concentrato, ricordi di frutta nera e fiori recisi.



CLASSIFICAZIONE

Chianti Classico DOCG Riserva



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

Il mosto è posto a fermentare in vinificatori verticali per circa 3 settimane. Completata la fermentazione malolattica, il vino è posto a maturare in legno di rovere. L'affinamento dura circa 14 mesi: il 40% del vino riposa in barrique di rovere di Allier, il 60% in botti tradizionali di rovere di Slavonia. Segue un affinamento di 18 mesi in bottiglia..

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino.

BOUQUET: intenso con note di frutti di bosco, tabacco e liquirizia.

SAPORE: avvolgente ed elegante con un'acidità fine ed un finale lungo e persistente.

CLIMA 2018

La 2018 è stata un'annata caratterizzata da un inverno particolarmente freddo e una primavera ricca di piogge. Per questo motivo, sono stati programmati interventi accurati in vigna per evitare attacchi fungini. Fortunatamente, il mese di settembre si è contraddistinto da giornate soleggiate e ventilate. Le uve sono arrivate a una corretta maturazione grazie ad un apparato fogliare molto efficace e all'ottima escursione termica tra il giorno e la notte.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti al sugo, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi di media stagionatura.