



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.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



ZONA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti (Siena)

ESTRAZIONE

Tradizionale, a freddo; decantazione naturale

VARIETÀ

Frantioio, Moraiolo e Leccino

RACCOLTA

Per bructura a mano

ACIDITÀ

0,25%

FORMATI DISPONIBILI

500 ml

OLIVETI

Si estendono per 12 ha sulle colline di Radda in Chianti, a una altitudine media di circa 400 metri.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: dorato, con netta tendenza al verde, limpidissimo.

PROFUMO: pieno, delicato, con fragranti note di carciofo, salvia, pomodoro verde.

SAPORE: intensamente fruttato, lievemente piccante quando è fresco di frangitura si arrotonda poi per diventare armonico, pastoso, persistente, con un finale che dal dolce vira verso il mandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per condire a crudo insalate, pesci lessi, arrostiti o cotti al sale e carni, ma anche per la preparazione di sughi, salse e sott'oli.