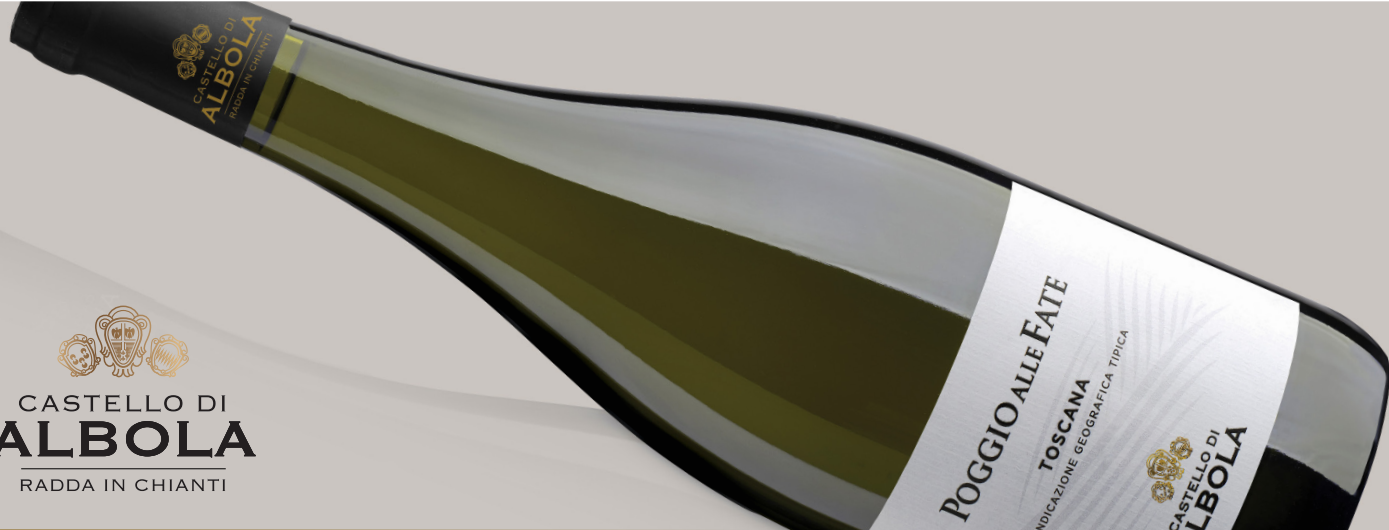




CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI



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.

POGGIO ALLE FATE 2019

Da uno dei più elevati vigneti di tutto il Chianti Classico, una particella lunga e stretta di 3,2 ha posta a ben 680 m, ecco un vino che interpreta perfettamente il terreno marnoso e il clima fresco del luogo. Le uve Chardonnay in purezza sono vinificate per la gran parte in acciaio, mentre il saldo matura in barrique, enfatizzando le spiccate risonanze minerali nell'aroma e la nervosa nota fresca nel sorso. Dall'annata 2020 Castello di Albola ha completato il processo di conversione alla viticoltura biologica.



CLASSIFICAZIONE
Toscana IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti, Chianti Classico



UVE
100% Chardonnay



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° - 12° C



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, vinificate con grande cura sono sottoposte ad una delicata pigiatura. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di 18° C per salvaguardare le migliori caratteristiche organolettiche del vino. Alla fermentazione alcolica, segue la malolattica e 6 mesi di affinamento, 85% in acciaio e 15% in barrique.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante.

PROFUMO: di buona intensità con note di mela e agrumi e un perfetto equilibrio tra sapidità e fruttato.

SAPORE: piacevolmente asciutto e armonico, con una buona struttura acida che ne definisce il retrogusto pulito. Finale lungo e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, soprattutto con frutti di mare, crostacei e pesci cotti in crosta di sale. Si abbina felicemente anche a carni bianche.

CLIMA 2019

Le piogge primaverili hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche, molto utili per affrontare l'estate moderatamente calda con ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite. Settembre è stato regolare, senza picchi di calore o abbondanti precipitazioni. Ventilato e soleggiato, con ottime escursioni termiche che hanno garantito la perfetta maturazione delle uve, ricche di profumi e una buona acidità.