



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 2021 BIOLOGICO

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

CLIMA 2021

L'annata 2021 ha visto una produzione ridotta, ma di ottima qualità. Si è presentata una leggera difformità nei tempi di crescita dei germogli, dovuta ad alcuni giorni dopo Pasqua che hanno fatto registrare temperature sotto la media stagionale, fermando momentaneamente lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde del Chianti Classico.

L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di agosto, in generale senza eccessive ondate di calore. Le uve portate in cantina erano sane e di elevata qualità, un vino di buona struttura, con tannini fini e maturi e un interessante profilo aromatico.

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.