



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.

## SANTA CATERINA 2017 CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Il Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina prende il nome da un vigneto singolo di poco più di cinque ettari, esposto completamente a Sud ad una altitudine media di 550 metri. Una parcella privilegiata per la composizione del terreno, ricco di galestro, e per la qualità delle uve Sangiovese che vi sicoltivano. Vinificate in purezza, affinate a lungo con un uso misurato dei legni, si traducono nel bicchiere in un vino lucente, dal profumo dilagante e dal sorso incisivo e interminabile, interprete autentico dell'anima di Castello di Albola.



**CLASSIFICAZIONE**  
Chianti Classico DOCG  
Gran Selezione



**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 - 3000 ml -  
5000 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata dove rimane in macerazione per circa 3 settimane. Dopo la fermentazione malolattica, il 50% del vino è posto a maturare in barriques e l'altra metà in botti grandi dirovere di Slavonia per 14 mesi ai quali fa seguito circa un anno e mezzo di affinamento in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi granati.

**PROFUMO:** intenso ed elegante con note floreali di giglio e una buona concentrazione di frutta rossa matura.

**SAPORE:** palato deciso, voluminoso e dolcemente tannico. Finale lungo e persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti saporiti, carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati e semi stagionati.



## SANTA CATERINA 2017

### CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

#### CLIMA 2017

Il 2017 è stata un'annata calda a tratti siccitosa, con scarse piogge nel periodo estivo. La primavera è stata fresca a volte caratterizzata da alcune gelate tardive nel mese di aprile. Fortunatamente la notevole altezza dei vigneti ha limitato i danni all'interno della nostra tenuta. Nei mesi di luglio e agosto le temperature hanno raggiunto picchi molto elevati; soltanto alla fine di settembre, nel periodo finale della maturazione delle uve e a ridosso della vendemmia, ci sono stati giorni piovosi con piogge non molto abbondanti che hanno aiutato il raggiungimento della maturazione del frutto. Nonostante la complessità delle condizioni climatiche e il relativo contenimento delle rese, il 2017 può dirsi sicuramente un'annata interessante, caratterizzata da una maggiore concentrazione, spiccate note di frutto, un buon equilibrio tra tannino e acidità ed una struttura sopra la media.