



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 2018

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

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.

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.