

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.

IL SOLATIO 2018

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Nel cuore della tenuta di Castello di Albola, in una posizione formidabile che rende magico lo scosceso pendio chiamato Solatio per la sua esposizione alla piena luce del sole di Sud-Est, ecco una parcella di poco meno di un ettaro tenuta a Sangiovese. L'altitudine, che varia dai 550 ai 580 metri, e il suolo roccioso sono gli elementi fondanti de Il Solatio, da cui si ottiene un Chianti Classico Gran Selezione di raro pregio. La classe cristallina di questo vino risiede nei suoi profumi eleganti impreziositi di rarefatte sensazioni speziate, nei tannini finissimi e nel sorso diritto e composto, tanto da qualificarsi come l'espressione più nitida del vitigno.



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 - 3000ml - 5000ml

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

Il mosto ottenuto da uve Sangiovese in purezza è sottoposto ad una vinificazione in rosso semplice e tradizionale che prevede una macerazione di circa 3 settimane. Completata la macerazione e la fermentazione malolattica il vino è posto a maturare in barrique di rovere di Allier per 14 mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia di circa un anno e mezzo. Il connubio territorio e tradizione consente di ottenere la vera espressione del Sangiovese di Radda, un vino di grande finezza e personalità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granati.

PROFUMO: intenso con sentori di confettura di ciliegia, note officinali, speziate di cannella, pepe e tabacco.

SAPORE: elegante e sapido con note di frutta a bacca rossa scura e spezie. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.