



Sulle più alte colline del Chianti Classico, nel verde di una natura antica, da secoli la bellezza ispira l'eccellenza. Immersa nel silenzio di lande incantate, abitate nei secoli dalle più nobili casate di Toscana, dagli Acciaiuoli ai Samminiati, dai Pazzi ai Ginori Conti, Castello di Albola onora il frutto più prezioso di queste terre, il Sangiovese, alla ricerca delle sue espressioni più pure. Da Pian d'Albola una costellazione di cru si estende tra antichi poderi e boschi di querce, per salire sino alle cime più elevate dei Monti del Chianti e disegnare un paesaggio di straordinaria bellezza. Dai vigneti di Castello di Albola, ognuno diverso per composizione del suolo, altitudine ed esposizione alla luce del sole, nascono vini di ineguagliabile finezza ed eleganza, dalle sfumature sottili e sofisticate, tesi verso un'ideale di armonia e perfezione.

Chianti Classico DOCG 2017

Questo Chianti Classico racchiude tutte le caratteristiche salienti dei vigneti di Castello di Albola. Le uve Sangiovese sono raccolte scrupolosamente e vinificate in purezza nello stile tradizionale delle zone di alta collina nell'areale più vocato di Radda. Il lungo affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia contribuisce a sottolinearne la personalità imperiosa, in cui spiccano l'importante mineralità, la freschezza del sorso e l'eleganza complessiva.



CLASSIFICAZIONE

Chianti Classico
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti,
Chianti Classico



VENDEMMIA

2017



UVE

100% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di
ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in bins

CLIMA 2017

Il 2017 è stata un'annata siccitosa con scarse piogge verificatesi soltanto nell'ultima parte di febbraio e marzo, seguite poi da gelate tardive che hanno messo a dura prova i vigneti di Castello di Albola. Dopo alcuni sporadici temporali nel periodo tardo-primaverile, 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 anche se con piogge non molto abbondanti. Nonostante la complessità delle condizioni climatiche e il relativo contenimento delle rese, il 2017 può dirsi sicuramente un'annata interessante sotto il profilo qualitativo, con un Chianti Classico elegante, equilibrato e di pronta beva.



DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha



RESA PER ETTARO
60 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI
375 ml - 750 ml - 1500 ml
3000 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
6-8 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1979



TIPOLOGIA DI TERRENO

L'altitudine dei vigneti è compresa tra 350 e 650 metri. I terreni ricadono sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai depositi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argillosa, con buon drenaggio interno dovuto alla presenza di scheletro (Galestro e Albarese).

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate con grande attenzione secondo il metodo tradizionale di fermentazione in presenza delle bucce per valorizzare la forte personalità conferita dal territorio di Radda in Chianti. Dopo la fermentazione malolattica avviene la maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi, seguita da un periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso e vivace.

PROFUMO: spiccano note di frutta rossa fresca e viola mammola.

SAPORE: armonico e fresco, con un tannino ben integrato, di ottima beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con primi piatti al sugo della cucina tradizionale, con le carni bianche e arrosto e formaggi di media stagionatura.