



CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI



ACCIAIOLO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



CASTELLO DI
ALBOLA



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.

ACCIAIOLO 2016

Acciaiuolo è un'interpretazione sontuosa della forza espressiva dei suoli attorno al Castello di Albola: da un unico vigneto di vecchie viti, una selezione rigorosa di uve Cabernet Sauvignon conferiscono carattere ed eleganza. Nel nome l'omaggio alla casata degli Acciaiuoli; nel bicchiere un vino prezioso, dal disegno forte ed aggraziato, il corpo morbido e flessuoso, il profumo seducente, il sorso infinito.



CLASSIFICAZIONE
Toscana IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti, Chianti Classico



UVE
100% Cabernet Sauvignon



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di ottobre



VENDEMMIA
2016



MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale in bins

CLIMA 2016

Il 2016 si conferma un'annata eccellente, caratterizzata da condizioni climatiche ideali durante tutte le fasi fenologiche. Ad un inverno mite e ad una primavera con temperature nella media stagionale, è seguita un'estate relativamente calda con moderate precipitazioni ad intervalli regolari, che hanno garantito alla vite il giusto apporto idrico durante la fase cruciale della maturazione. Le forti escursioni termiche e la ventilazione costante hanno poi contribuito a mantenere i vigneti di Castello di Albola asciutti e al Sangiovese di giungere alla vendemmia in perfette condizioni.



DENSITÀ DI IMPIANTO
3.500 ceppi/ha



RESA PER ETTARO
40 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml - 3000ml - 5000ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
15 - 20 anni



PRIMA ANNATA DI DISTRIBUZIONE
1988



NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
16.000

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il terreno ricade 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.

METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto fermenta per 10 giorni ai quali seguono 15 giorni di macerazione. L'affinamento in barriques di primo e secondo passaggio dura 14 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: grande concentrazione di colore rosso rubino.

PROFUMO: intenso con note di frutti di bosco, susina e liquirizia.

SAPORE: ricco ed elegante con un'acidità fine ed armoniosa ed un'ottima persistenza al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrostiti, brasati e selvaggina. Si accompagna bene con i formaggi stagionati dal sapore deciso.