


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.

CHIANTI CLASSICO DOCG 2019

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 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



UVE
100% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di ottobre



VENDEMMIA
2019



MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale in bins

CLIMA 2019

Le piogge primaverili hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche, molto utili per affrontare l'estate moderatamente calda con ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite. Settembre è stato regolare, senza picchi di calore o abbondanti precipitazioni. Ventilato e soleggiato, con ottime escursioni termiche che hanno garantito la perfetta maturazione delle uve, ricche di profumi e una buona acidità.

CHIANTI CLASSICO DOCG 2019



DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha



RESA PER ETTARO
60 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml - 3000ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
6 - 8 anni



PRIMA ANNATA DI DISTRIBUZIONE
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.

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.