


**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 2018

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
2018



MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale in bins

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.



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.

