



Nelle antiche terre di Castello di Albola in cui dominarono 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 pur luminoso scenario del Chianti Classico: tra vigneti che si inerpicano sui fianchi delle colline, edifici storici e testimonianze d'arte e artigianato. 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.

Poggio alle Fate 2021

Da uno dei vigneti più alti della zona, un appezzamento lungo e stretto che si estende per 3,2 ettari a 680 m di altezza ecco un vino che interpreta perfettamente il terreno marnoso e il clima fresco del luogo. Le uve Chardonnay in purezza sono vinificate per la gran parte in acciaio, mentre il saldo matura in barrique, enfatizzando le spiccate risonanze minerali nell'aroma e la nervosa nota fresca nel sorso.



CLASSIFICAZIONE
Toscana IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti



VENDEMMIA
2021



UVE
100% Chardonnay



EPOCA DI VENDEMMIA
Ultima decade di settembre



MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale



CLIMA 2021

L'annata 2021 ha visto una produzione ridotta, ma di ottima qualità. Si è presentata una leggera difformità nei tempi di crescita dei germogli, dovuta ad alcuni giorni dopo Pasqua che hanno fatto registrare temperature sotto la media stagionale, fermando momentaneamente lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde.

L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di agosto, in generale senza eccessive ondate di calore. Le uve portate in cantina erano sane e di elevata qualità, un vino di buona struttura, con tannini fini e maturi e un interessante profilo aromatico.

CASTELLO DI ALBOLA

Via Pian d'Albola, 31 - 53017 Radda in Chianti (Siena) - Tel. 0577 738019 - Fax 0577 738793 - info@albola.it - www.albola.it



DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha



RESA PER ETTARO
75 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° - 12° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
8/10 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2011



NUMERO BOTT. PRODOTTE
10.000



TIPOLOGIA DI TERRENO

Il vigneto Poggio alle Fate si estende per 3,2 ha ad un'altitudine di 680 m ed è composto da galestro e scisti argillosi rossi, ricchi di minerali come ferro e manganese.

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale in bins, uve stoccate per 48 ore all'interno di una cella frigorifera a 6 gradi. Trascorse le 48 ore si effettua diraspatura e pressatura soffice delle uve. Il mosto fiore viene fatto fermentare a temperatura controllata in acciaio inox. A metà fermentazione alcolica, sarà trasferito in tonneau da 500 litri di rovere francese, qui termina la fermentazione alcolica, svolge la fermentazione malolattica e completa il suo affinamento di circa 1 anno sulle fecce con batonnages settimanale. In bottiglia rimane tra gli 8 e i 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante.

PROFUMO: di buona intensità con note di mela e agrumi e un perfetto equilibrio tra sapidità e fruttato.

SAPORE: Piacevolmente asciutto e armonico, con una buona struttura acida che ne definisce il retrogusto pulito. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, soprattutto con frutti di mare, crostacei e pesci cotti in crosta di sale. Si abbina felicemente anche a carni bianche.