



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.

Chianti Classico DOCG Riserva 2020

Biologico

Questa preziosa Riserva racchiude in sé le migliori uve di otto vigneti in selezione di Castello di Albola, ognuno dei quali contribuisce al risultato finale con una particolare sfumatura di Sangiovese, vinificato in purezza. Nel profumo si riconosce la forza del bosco e la finezza dei filari più alti, mentre il sorso traduce in potenza espressiva il calore della terra. Quasi tre anni di riposo, di cui 14 mesi in rovere ed ulteriori diciotto in bottiglia concludono un affinamento che sottolinea una personalità traboccante, tannini levigati, un sorso sapido e concentrato, ricordi di frutta nera e fiori recisi.



CLASSIFICAZIONE

Chianti Classico
DOCG Riserva



ZONA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti,
Chianti Classico



VENDEMMIA

2020



UVE

100% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di
ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in bins

CLIMA 2020

Una primavera fresca seguita da un'estate calda e lunga, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve. Giugno e settembre con buone precipitazioni seguite da tanto vento che hanno garantito l'assenza di stress idrico e malattie fungine. Dall'invaiaitura alla vendemmia, le uve sono maturate correttamente anche grazie alle riserve idriche immagazzinate nel terreno nei mesi precedenti.

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
50 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml - 3000 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
20 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1979



TIPOLOGIA DI TERRENO

L'altitudine dei vigneti è compresa tra 350 e 600 metri. I terreni ricadono sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai depositi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argillosa, con buon drenaggio.

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale. Alla ricezione delle uve vengono fatte fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo a contatto con le bucce varia dalle 3 alle 4 settimane con costante controllo dell'estrazione. In seguito, i vini svolgono la fermentazione malolattica in acciaio a cui segue un periodo di circa 14 mesi per il 60% in botti di rovere di Slavonia da 34 hl e per il 40% in barriques e tonneaux di rovere francese. Prosegue affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino.

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

SAPORE: avvolgente ed elegante con un'acidità fine ed un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti al sugo, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi di media stagionatura.