



Sulle più alte colline del Chianti Classico, nel verde di una natura antica, da secoli la bellezza ispira l'eccellenza. Immersa nel silenzio di lande incantate, abitate nei secoli dalle più nobili casate di Toscana, dagli Acciaioli ai Samminiati, dai Pazzi ai Ginori Conti, Castello di Albola onora il frutto più prezioso di queste terre, il Sangiovese, alla ricerca delle sue espressioni più pure. Da Pian d'Albola una costellazione di cru si estende tra antichi poderi e boschi di querce, per salire sino alle cime più elevate dei Monti del Chianti e disegnare un paesaggio di straordinaria bellezza. Dai vigneti di Castello di Albola, ognuno diverso per composizione del suolo, altitudine ed esposizione alla luce del sole, nascono vini di ineguagliabile finezza ed eleganza, dalle sfumature sottili e sofisticate, tesi verso un'ideale di armonia e perfezione.

Chianti Classico DOCG 2021

Biologico

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. Dall'annata 2021 Castello di Albola ha completato il processo di conversione alla viticoltura biologica.



CLASSIFICAZIONE
Chianti Classico
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti,
Chianti Classico



VENDEMMIA
2021



UVE
100% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di
ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA
Metà manuale in bins,
metà meccanica

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 del Chianti Classico. 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

60 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml 3000 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

6-8 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 meccanica e 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 2 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 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Prosegue 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.