



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.

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC



CLASSIFICAZIONE

Vin Santo del Chianti Classico
DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti (Siena)



UVE

Trebbiano toscano e Malvasia del
Chianti



GRADAZIONE ALCOLICA

16% vol.



FORMATI DISPONIBILI

500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in caratelli, tipiche botticelle toscane di capacità variabile tra 100 e 200 litri, ed è innescata mediante l'inoculazione della cosiddetta "madre", cioè di colonie di lieviti diversi derivanti da precedenti vinificazioni, nel mosto di uve passite sui graticci. La maturazione si protrae per 8 anni nei caratelli di castagno, dove la fermentazione dura a lungo ma a intermittenza, stimolata o repressa dalle naturali variazioni di temperatura e di pressione.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sito a Pian d'Albola, sulle colline in territorio comunale di Radda in Chianti, con esposizione sud. È caratterizzato da un substrato pedogenetico a tessitura argillosa di alberese, a cui la presenza di scheletro conferisce una buona permeabilità. Il clima è caldo asciutto.