



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.

## Il Solatio 2019

### Chianti Classico DOCG Gran Selezione Biologico

*Nel cuore della tenuta di Castello di Albola, in una posizione formidabile che rende magico lo scosceso pendio chiamato Solatio per la sua esposizione alla piena luce del sole di Sud-Est, ecco una parcella di poco meno di un ettaro tenuta a Sangiovese. L'altitudine, che varia dai 550 ai 580 metri, e il suolo roccioso sono gli elementi fondanti de Il Solatio, da cui si ottiene un Chianti Classico Gran Selezione di raro pregio. La classe cristallina di questo vino risiede nei suoi profumi eleganti impreziositi di rarefatte sensazioni speziate, nei tannini finissimi e nel sorso diritto e composto, tanto da qualificarsi come l'espressione più nitida del vitigno.*



#### CLASSIFICAZIONE

Chianti Classico  
DOCG Gran Selezione



#### ZONA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti,  
Chianti Classico



#### VENDEMMIA

2019



#### UVE

100% Sangiovese



#### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di  
ottobre



#### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in bins

#### CLIMA 2019

Le piogge primaverili hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche, molto utili per affrontare l'estate moderatamente calda con ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite. Settembre è stato regolare, senza picchi di calore o abbondanti precipitazioni. Ventilato e soleggiato, con ottime escursioni termiche che hanno garantito la perfetta maturazione delle uve, ricche di profumi e una buona acidità.

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](http://www.albola.it)



**DENSITÀ DI IMPIANTO**

5.000 ceppi/ha



**RESA PER ETTARO**

40 q/ha



**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16° - 18° C



**FORMATI DISPONIBILI**

750 ml - 1500 ml - 3000 ml  
5000 ml



**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

20-25 anni



**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

2006



**NUMERO BOTT. PRODOTTE**

5.000

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

Singolo vigneto di meno di un ettaro dell'età di circa 20 anni. Il pendio scosceso e roccioso, chiamato Solatio per la sua esposizione a sud-est ad una altitudine 600-650 m, è caratterizzato da un terreno quasi esclusivamente costituito da frammenti di roccia - Alberese - particolarmente permeabile e a bassa fertilità.

**METODO DI ALLEVAMENTO**

Cordone Speronato.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

L'uva viene raccolta a mano dall'omonimo vigneto il Solatio. Alla ricezione le uve vengono selezionate e fatte fermentare 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 in barriques di rovere francese. Prosegue affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

*COLORE:* rosso rubino intenso con riflessi granati.

*PROFUMO:* intenso con sentori di confettura di ciliegia, note officinali, speziate di cannella, pepe e tabacco.

*SAPORE:* elegante e sapido con note di frutta a bacca rossa scura e spezie. Finale lungo e persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si abbina con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

