



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.

Acciaiuolo 2019

Acciaiuolo è un'interpretazione sontuosa della forza espressiva dei suoli attorno al Castello di Albola: da un unico vigneto di vecchie viti, una selezione rigorosa di uve Cabernet Sauvignon conferiscono carattere ed eleganza. Nel nome l'omaggio alla casata degli Acciaiuoli; nel bicchiere un vino prezioso, dal disegno forte ed aggraziato, il corpo morbido e flessuoso, il profumo seducente, il sorso infinito.



CLASSIFICAZIONE
Toscana IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti



VENDEMMIA
2019



UVE
Cabernet Sauvignon



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.

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

3.500 ceppi/ha

**RESA PER ETTARO**

30 q/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18° - 20° C

**FORMATI DISPONIBILI**750 ml - 1500 ml - 3000 ml
5000 ml**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

15-20 anni

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

1988

**NUMERO BOTT. PRODOTTE**

5.000

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il terreno ricade sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai de-positi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argilloso-limosa. Il buon drenaggio dei suoli è dovuto alla presenza di scheletro.

METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva viene raccolta a mano e selezionata nel vigneto. Alla ricezione le uve vengono fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura control-lata. 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 18 mesi in barriques di rovere francese. Prosegue affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: grande concentrazione di colore rosso rubino.

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

SAPORE: ricco ed elegante con una acidità fine ed armoniosa ed una ottima persistenza al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrostiti, brasati e selvaggina. Si accompagna bene con i formaggi stagionati dal sapore deciso.

