




**CASTELLO DI
ALBOLA**
RADDA IN CHIANTI

Il borgo medioevale di Castello di Albola, sulle splendide colline di Radda in Chianti, è da secoli protagonista nel Chianti Classico; fin dal 1500 è stato la dimora di nobili casate fiorentine, prima gli Acciaiuoli, poi i Pazzi ed i Ginori Conti. Fortissimo è il legame di questo territorio con il vino, tanto che nel 1841 il geografo e naturalista Emanuele Repetti scriveva nel Dizionario fisico geografico del Granducato di Toscana: "*Chiamasi propriamente Albola una spiaggia accreditata per i suoi vigneti, dai quali si ottengono forse i migliori vini del Chianti.*"

Ancora oggi la diversa composizione dei suoli, le fortunate esposizioni e l'elevata altitudine creano le condizioni per una produzione vinicola volta all'eccellenza ed in piena sintonia con gli edifici storici, i paesaggi, l'arte e la cultura di questo meraviglioso angolo del Chianti Classico.

POGGIO ALLE FATE 2021 BIOLOGICO



DENOMINAZIONE
Toscana IGT



ZONA DI
PRODUZIONE
Radda in Chianti



UVE
Chardonnay 100%



DENSITÀ DI
IMPIANTO
5.000 ceppi/ha



SISTEMA DI
ALLEVAMENTO
Guyot doppio



RESA PER ETTARO
70 q/ha



VENDEMMIA
Ultima decade di
settembre



RACCOLTA
Manuale



BOTTIGLIE
PRODOTTE
10.000



GRADAZIONE
ALCOLICA
14 % vol.



TEMPERATURA DI
SERVIZIO
10-12 °C



FORMATI
DISPONIBILI
75 cl - 150 cl



PRIMA ANNATA
PRODOTTA
2011



POTENZIALE DI
INVECCHIAMENTO
8-10 anni

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



ANNATA

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 di inizio aprile con temperature sotto la media stagionale che hanno momentaneamente fermato lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde.

L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di agosto, in generale senza eccessive ondate di calore.

TERRENO

Il vigneto Poggio alle Fate si estende per 3,2 ha ad un'altitudine di 680 m ed è composto da galestro e scisti argillosi rossi, ricchi di minerali come ferro e manganese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale in bins, uve stoccate per 48 ore all'interno di una cella frigorifera a 6 gradi °C a cui seguono diraspatura e pressatura soffice delle uve.

Il mosto fiore viene fatto fermentare a temperatura controllata in acciaio Inox ed a metà fermentazione alcolica viene trasferito in tonneau di rovere francese da 500 litri; qui termina la fermentazione alcolica, svolge la fermentazione malolattica e completa il suo affinamento di circa un anno sulle fecce con batonnages settimanale. Riposa in bottiglia tra gli 8 e i 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: di buona intensità con note di mela e agrumi e un perfetto equilibrio tra sapidità e fruttato.

Sapore: piacevolmente asciutto e armonico, con una buona struttura acida che ne definisce il retrogusto pulito. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, soprattutto con frutti di mare, crostacei e pesci cotti in crosta di sale. Si abbina felicemente anche a carni bianche.

