



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.

MARANGOLE

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Il Chianti Classico Gran Selezione Marangole prende il nome da uno dei vigneti singoli più antichi, la cui estensione è di poco più di cinque ettari e la sua altitudine è compresa tra i 400 e i 500 metri. Il Marangole rappresenta un Sangiovese fedele al territorio di Radda in Chianti, dotato di una spiccata freschezza, di un tannino presente ma elegante e una di croccantezza unica.



CLASSIFICAZIONE
Chianti Classico
Gran Selezione DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti, Chianti Classico



UVE
100% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale

MARANGOLE

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE



DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha



RESA PER ETTARO
50 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml - 3000ml - 5000ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
8 - 10 anni



NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5.000

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il suolo si presenta come fine e con una buona percentuale di argilla, ma è anche ricco di galestro.

METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il vigneto di Marangole si trova a circa 400 metri sul livello del mare e gode di un'esposizione a sud/sud-est. Una parte del vino fermenta in anfore antiche, dove macera sulle bucce per circa 4 mesi e poi affina per altri 11 mesi. Il restante vino viene affinato in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 15 mesi, seguiti da un minimo di 15 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino luminoso, con riflessi granati.

PROFUMO: fragrante, con note di erbe aromatiche e terra mediterranea. Sul finale note dolci di confettura di mirtillo.

SAPORE: una spiccata freschezza legata ad un tannino presente, ma elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con carni rosse e formaggi a pasta dura.