



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 2022 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  
13 % vol.



TEMPERATURA DI  
SERVIZIO  
10-12 °C



FORMATI  
DISPONIBILI  
75 cl - 150 cl



PRIMA ANNATA  
PRODOTTA  
2011



POTENZIALE DI  
INVECCHIAMENTO  
8-10 anni



### ANNATA

Durante l'estate 2022, particolarmente calda ed arida, Castello di Albola ha messo in pratica alcune tecniche agronomiche per far fronte al clima siccitoso, in particolare relative alla lavorazione del terreno ed alla defogliazione, eseguita con molta cura e attenzione nella fase finale della stagione per permettere una migliore maturazione delle uve.

Determinanti sono state anche le precipitazioni di fine agosto che hanno garantito un'ottima ripresa vegetativa e un'ottima maturazione delle uve nel mese di settembre.

### TERRENO

Il vigneto Poggio alle Fate si estende per 3,2 ha ad un'altitudine di 680 m s.l.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 batonnage 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.

