



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 peggiora 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.



CHIANTI CLASSICO 2022 BIOLOGICO



DENOMINAZIONE
Chianti Classico
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti



UVE
Sangiovese 100%



DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 ceppi/ha



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato e guyot



RESA PER ETTARO
60 q/ha



VENDEMMIA
Fine settembre -
inizio ottobre



RACCOLTA
Manuale -
Meccanica



BOTTIGLIE PRODOTTE
450.000



GRADAZIONE ALCOLICA
14 % vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18 °C



FORMATI DISPONIBILI
75 cl - 150 cl
- 300 cl



PRIMA ANNATA PRODOTTA
1979



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
6-8 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; la vendemmia è iniziata alla fine del mese e terminata ad inizio ottobre con uve Sangiovese di qualità eccellente, anche grazie all'altitudine dei terreni di Castello di Albola.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale e meccanica. Alla ricezione le uve vengono fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo di contatto con le bucce varia dalle 2 settimane con costante controllo dell'estrazione. In seguito i vini svolgono la fermentazione malolattica in acciaio a cui segue un periodo di circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia prima dell'affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso e vivace.
 Profumo: note fruttate (frutti rossi) e viola mammola.
 Sapore: armonico e fresco, con tannini ben integrati; di ottima beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna primi piatti al sugo della cucina tradizionale, carni bianche e arrosto e formaggi di media stagionatura.

