



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 piaggia 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 Riserva 2021 Biologico



Denominazione
Chianti Classico
DOCG Riserva



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
50 q/ha



Vendemmia
Prima decade di
ottobre



Raccolta
Manuale



Bottiglie prodotte
80.000



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
20 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 dopo Pasqua che hanno fatto registrare temperature sotto la media stagionale, fermando momentaneamente lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde del Chianti Classico. L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di agosto, in generale senza eccessive ondate di calore. Le uve portate in cantina erano sane e di elevata qualità, un vino di buona struttura, con tannini fini e maturi e un interessante profilo aromatico.

TIPOLOGIA DI TERRENO

L'altitudine dei vigneti è compresa tra 350 e 600 metri. I terreni ricadono sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai depositi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argillosa, con buon drenaggio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale. Alla ricezione delle uve vengono fatte fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo a contatto con le bucce è di circa 25 giorni con costante controllo dell'estrazione. In seguito, i vini svolgono la fermentazione malolattica in acciaio a cui segue un periodo di circa 14 mesi per il 60% in botti di rovere di Slavonia da 34 hl e per il 40% in barriques e tonneaux di rovere francese. Affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.
 Profumo: intenso con note di frutti di bosco, tabacco e liquirizia.
 Sapore: avvolgente ed elegante con un'acidità fine ed un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti al sugo, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

