



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.

IL SOLATIO 2020

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE BIOLOGICO



	DENOMINAZIONE Chianti Classico Gran Selezione DOCG		ZONA DI PRODUZIONE Radda in Chianti		UVE Sangiovese 100%
	DENSITÀ DI IMPIANTO 5.000 ceppi/ha		SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato		RESA PER ETTARO 50 q/ha
	VENDEMMIA Inizio ottobre		RACCOLTA Manuale		BOTTIGLIE PRODOTTE 5.000
	GRADAZIONE ALCOLICA 13,5 % vol.		TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C		FORMATI DISPONIBILI 75 cl – 150 cl – 300 cl – 500 cl
	PRIMA ANNATA PRODOTTA 2006		POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 20 – 25 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

Una primavera fresca seguita da un'estate calda e lunga, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso alle uve di completare in modo ottimale il processo di maturazione, aiutate dalla combinazione di buone precipitazioni (in giugno e settembre) seguite da tanto vento che hanno garantito l'assenza di stress idrico e malattie fungine. Dall'invasatura alla vendemmia, le uve sono maturate correttamente anche grazie alle riserve idriche immagazzinate nel terreno nei mesi precedenti.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Singolo vigneto di meno di un ettaro dell'età di circa 20 anni. Il pendio scosceso e roccioso, chiamato Solatio per la sua esposizione a sud-est ad una altitudine di 600-650 m, è caratterizzato da un terreno quasi esclusivamente costituito da frammenti di roccia - Alberese - particolarmente permeabile e a bassa fertilità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, provenienti dall'omonimo vigneto, vengono selezionate e quindi fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo a contatto con le bucce varia dalle 3 alle 4 settimane con costante controllo dell'estrazione; in seguito, i vini svolgono la fermentazione malolattica in acciaio.

La prima parte dell'affinamento, della durata di circa 10-12 mesi, si svolge in parte in botti di rovere di Slavonia da 36 hl ed in parte in tonneau, nuovi e di secondo passaggio.

I vini vengono quindi assemblati per riposare in botti di rovere di Slavonia per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia prosegue per ulteriori 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.

