



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.

## Acciaiuolo 2020 Biologico

*Acciaiuolo è un'interpretazione sontuosa della forza espressiva dei suoli attorno al Castello di Albola: da un unico vigneto di vecchie viti, una selezione rigorosa di uve Cabernet Sauvignon conferiscono carattere ed eleganza. Nel nome l'omaggio alla casata degli Acciaiuoli; nel bicchiere un vino prezioso, dal disegno forte ed aggraziato, il corpo morbido e flessuoso, il profumo seducente, il sorso infinito.*



**CLASSIFICAZIONE**  
Toscana IGT



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Radda in Chianti



**VENDEMMIA**  
2020



**UVE**  
Cabernet Sauvignon



**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Prima decade di ottobre



**MODALITÀ DI RACCOLTA**  
Manuale in bins

### CLIMA 2020

Una primavera fresca ed un'estate calda e lunga, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno consentito alle uve di completare in modo ottimale il processo di maturazione. I mesi di giugno e settembre sono stati caratterizzati da buone precipitazioni seguite da tanto vento, garantendo l'assenza sia di stress idrico che di malattie fungine. Dall'inviatura alla vendemmia, le uve sono maturate correttamente anche grazie alle riserve idriche immagazzinate nel terreno nei mesi precedenti.

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

3.500 ceppi/ha

**RESA PER ETTARO**

30 q/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18° - 20° C

**FORMATI DISPONIBILI**750 ml - 1500 ml - 3000 ml  
5000 ml**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

15-20 anni

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

1988

**NUMERO BOTT. PRODOTTE**

7.000

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

Il terreno ricade sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai depositi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argilloso-limoso. Il buon drenaggio dei suoli è dovuto alla presenza di scheletro.

**METODO DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

L'uva viene raccolta a mano e selezionata nel vigneto. Alla ricezione le uve vengono 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 a cui segue un periodo di circa 18 mesi in barriques di rovere francese. Prosegue affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**COLORE:** grande concentrazione di colore rosso rubino.

**PROFUMO:** intenso con note di frutti di bosco, susina e liquirizia.

**SAPORE:** ricco ed elegante con una acidità fine ed armoniosa ed una ottima persistenza al palato.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ideale con arrostiti, brasati e selvaggina. Si accompagna bene con i formaggi stagionati dal sapore deciso.

