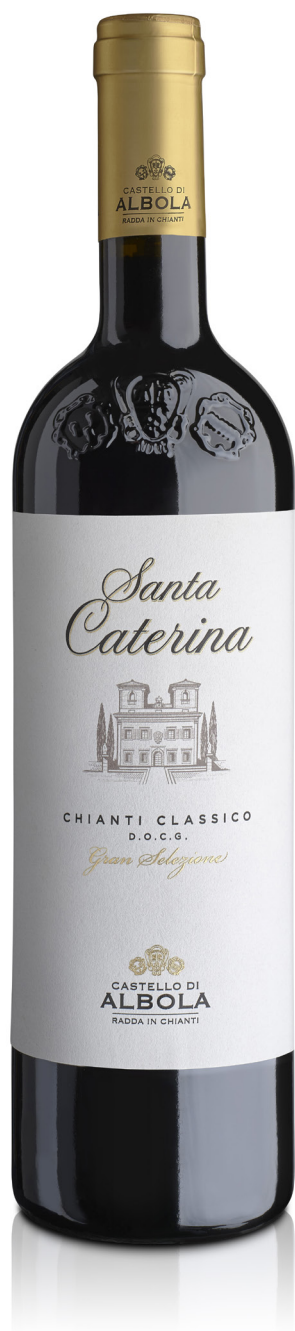




Nelle antiche terre di Castello di Albola in cui dominarono nobili Casate di Toscana, dai Pazzi agli Acciaiuoli ai Ginori Conti, prospera da secoli la vite, che in questi panorami devoti alla Bellezza più pura produce frutti perfetti. L'elevata altitudine, i suoli differenti e particolarmente vocati, l'esposizione fortunata formano un insieme ideale che brilla di luce propria nel pur luminoso scenario del Chianti Classico: tra vigneti che si inerpicano sui fianchi delle colline, edifici storici e testimonianze d'arte e artigianato. 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.



Santa Caterina 2020

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Biologico

Il Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina prende il nome da un vigneto singolo di poco più di cinque ettari, esposto completamente a Sud ad una altitudine media di 550 metri. Una parcella privilegiata per la composizione del terreno, ricco di galestro, e per la qualità delle uve Sangiovese che vi si coltivano. Vinificate in purezza, affinate a lungo con un uso misurato dei legni, si traducono nel bicchiere in un vino lucente, dal profumo dilagante e dal sorso incisivo e interminabile, interprete autentico dell'anima di Castello di Albola.



CLASSIFICAZIONE

Chianti Classico
DOCG Gran Selezione



ZONA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti,
Chianti Classico



VENDEMMIA

2020



UVE

100% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di
ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in bins da
300 kg

CLIMA 2020

Una primavera fresca seguita da un'estate calda e lunga, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve. Giugno e settembre con buone precipitazioni seguite da tanto vento che hanno garantito l'assenza di stress idrico e malattie fungine. Dall'invaiaitura alla vendemmia, le uve sono maturate correttamente anche grazie alle riserve idriche immagazzinate nel terreno nei mesi precedenti.



DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha



RESA PER ETTARO

50 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml - 3000 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2015



NUMERO BOTT. PRODOTTE

10.000

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il vigneto Santa Caterina si trova ai piedi del borgo medievale, intorno ai 550 metri di altitudine ed è esposto completamente a Sud. Il terreno è molto ricco in galestro e quindi con buon drenaggio dovuto alla presenza di scheletro.

METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione le uve vengono selezionate e 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 14 mesi per il 50% in botti di rovere di Slavonia da 34 hl e per il 50% in tonneaux di rovere francese. Prosegue affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino luminoso, con riflessi granati.

PROFUMO: intenso ed elegante con note floreali di giglio e una buona concentrazione di frutta rossa matura.

SAPORE: palato deciso, voluminoso e dolcemente tannico. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti saporiti, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi.

