



ACQUISTATO IL

"Acciaiuolo" Rosso Toscana IGT 2020

2020

Rosso, toscano e biologico



Svinando

La forza del Cabernet Sauvignon incontra l'eleganza delle colline del Chianti. Il risultato? Questo interessante rosso proposto da Castello d'Albola, una tenuta storica che si estende tra i 300 e i 550 metri sul livello del mare, nel cuore del Chianti Classico, a Radda in Chianti. Questa zona è caratterizzata da suoli molto particolari in grado di conferire ai vini una bella struttura minerale e un'eleganza distintiva. Acciaiuolo, Toscana IGT Rosso, nasce da una lavorazione in purezza di Cabernet Sauvignon. In passato, il vino includeva anche una percentuale di Sangiovese, ma le annate più recenti si concentrano esclusivamente sul Cabernet Sauvignon, esprimendo al meglio le potenzialità di questo vitigno nel terroir del Chianti. Le uve vengono raccolte a mano, solo attentamente selezionate fin dal vigneto. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con un periodo di macerazione sulle bucce di 3-4 settimane. Successivamente, il vino svolge la fermentazione malolattica, sempre in acciaio, per poi maturare per circa 18 mesi in barrique di rovere francese. Segue infine un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 18 mesi. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela profumi di frutti di bosco, prugna e liquirizia. Ricco ed elegante, rivela fin dal primo sorso un'acidità fine e armoniosa e una persistenza notevole. Buono già oggi, grazie alla sua struttura e alla elevata qualità delle uve, l'Acciaiuolo ha un potenziale di invecchiamento di 15-20 anni, durante i quali sviluppa complessità e profondità. A tavola accompagna magnificamente arrostiti, brasati e selvaggina. Ideale anche con formaggi stagionati dal sapore deciso.

Immerso tra le colline del Chianti Classico, il Castello di Albola è un gioiello enologico che unisce storia, eleganza e autenticità toscana. La tenuta appartiene alla famiglia Zoni e sorge su un antico borgo medievale, circondato da vigneti che si estendono fino a 600 metri di altitudine. Qui nascono vini di grande finezza, come il Chianti Classico e il Supertuscan Acciaiuolo, frutto di un terroir unico e di una viticoltura rispettosa dell'ambiente. Tradizione e innovazione convivono armoniosamente in ogni bottiglia, espressione sincera della Toscana più autentica. Una cantina da scoprire, tra arte, natura e grandi vini.

La Vigna

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.

Esposizione Allevamento Densità imp.

3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve cabernet sauvignon 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione 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.

Sensazioni 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821