



ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG 2023

2023

## Chianti Classico DOCG biologico



*Svinando*

Nel cuore del Chianti Classico, a Radda in Chianti, sorge il Castello di Albola, una tenuta storica che si estende su oltre 900 ettari, di cui 110 vitati. Gli impianti vanno dai 350 e i 650 metri sul livello del mare, un'altitudine che conferisce ai vini freschezza e finezza, grazie alle escursioni termiche e a un microclima ideale per la viticoltura. Il Chianti Classico DOCG di Castello di Albola è un vino biologico prodotto al 100% con uve Sangiovese. Le viti crescono su terreni ricchi di alberese, una roccia calcarea che contribuisce alla mineralità e alla struttura del vino. La fermentazione si svolge in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con un contatto sulle bucce di circa due settimane per estrarre colore e aromi. Successivamente, il vino affronta la fermentazione malolattica, sempre in acciaio, e una fase di maturazione di circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia, seguiti da un affinamento in bottiglia. Colore rosso rubino intenso e vivace, al naso emergono fin da subito note fruttate di frutti rossi e violetta. In bocca è armonico e fresco, con tannini ben integrati e una piacevole bevibilità. E' perfetto per accompagnare primi piatti al sugo della cucina tradizionale. Ottimo con carni bianche e arrostiti, oltre che con formaggi di media stagionatura.

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 Zonin 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**  
**Esposizione**  
**Allevamento**

cordone speronato e guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** sangiovese 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 8 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Raccolta manuale e meccanica. Alla ricezione le uve vengono fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo di contatto con le bucce varia dalle 2 settimane con costante controllo dell'estrazione. In seguito i vini svolgono la fermentazione malolattica in acciaio a cui segue un periodo di circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia prima dell'affinamento in bottiglia.

**Sensazioni** Colore: rosso rubino intenso e vivace. Profumo: note fruttate (frutti rossi) e viola mammola. Sapore: armonico e fresco, con tannini ben integrati; di ottima beva.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821