ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG 2024 2024



Chianti Classico DOCG biologico

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 arrosti, 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 Acciaiolo, 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