ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Riserva 2022 2022



Oltre 32 mesi di maturazione

Il Castello di Albola è una tenuta storica che si estende su oltre 900 ettari, di cui 125 vitati, tra i 350 e i 650 metri sul livello del mare. Di proprietà della famiglia Zonin, questa splendida azienda vinicola si trova nel cuore del Chianti Classico, a Radda in Chianti. Il Chianti Classico Riserva DOCG proposto qui è biologico e prodotto al 100% con uve Sangiovese, il vitigno simbolo della Toscana. Le viti crescono su terreni ricchi di alberese, una roccia calcarea che contribuisce alla mineralità e alla struttura del vino. La vinificazione è accurata e tradizionale, e prevede una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 25 giorni per favorire l'estrazione di colore e aromi. Dopo la fermentazione malolattica, poi, il vino matura per 14 mesi: il 60% in botti di rovere di Slavonia da 34 ettolitri e il 40% in barrique e tonneaux di rovere francese. Segue un ulteriore affinamento di 18 mesi in bottiglia, per un totale di oltre 32 mesi prima della commercializzazione. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso emergono fin da subito note fruttate di frutti di bosco, tabacco e liquirizia. In bocca, invece, è avvolgente ed elegante, con un'acidità fine e un finale lungo e persistente. Buono già oggi, questa Riserva ha un potenziale di invecchiamento di circa 20 anni, durante i quali svilupperà ulteriori complessità aromatiche.

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	I terreni ricadono sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai depositi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argillosa, con buon drenaggio.
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	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale. Alla ricezione delle uve vengono fatte fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il periodo a contatto con le bucce è di circa 25 giorni 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 60% in botti di rovere di Slavonia da 34 hl e per il 40% in barriques e tonneaux di rovere francese. Affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso e vivace. Profumo: intenso con note di frutti di bosco, tabacco e liquirizia. Sapore: avvolgente ed elegante con un'acidità fine ed un finale lungo e persistente.

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