



CASTELLO DI
ALBOLA

RADDA IN CHIANTI

Im geschichtsträchtigen Landstrich Castello di Albola, wo von den Pazzi über die Acciaiuoli bis hin zu den Ginori Conti einige Adelsgeschlechter der Toscana lebten, gedeiht seit Jahrhunderten die Rebe, die auf diesen der reinen Schönheit so ergebenden Schauplätzen vollkommene Früchte hervorbringt. Die relativ große Höhe, die verschiedenen, für den Weinbau besonders gut geeigneten Böden und die günstige Lage bilden ein ideales Ganzes, das im strahlenden Panorama des Chianti Classico zwischen Rebflächen, die sich an den Hügelseiten emporziehen, historischen Gebäude und Kunstzeugnissen selbst hell leuchtet. Ein funkelndes Juwel, das tägliche Hingabe und ständige Pflege erfordert und denjenigen, der es liebt, mit außerordentlichen Weinen belohnt. Unverfälschte Weine mit einer verführerischen Persönlichkeit, die Hingabe und gedankliche Hinwendung verlangen, der ständigen Herausforderung ausgesetzt, dem Wert des Castello di Albola Ehre zu machen und dessen wundervoller Schönheit gerecht zu werden.

Acciaiuolo 2015

Der Acciaiuolo interpretiert die Ausdruckskraft der Böden um Castello di Albola auf prachtvolle Weise: Nach strengen Maßstäben ausgewählte Trauben Cabernet Sauvignon verleihen dem Wein Charakter und Eleganz, während der kleinere Anteil Sangiovese, der aus einer Einzellage mit alten Rebstöcken stammt, die ursprünglichsten Nuancen umreißt. Im Namen die Hochachtung gegenüber dem Adelsgeschlecht der Acciaiuoli, im Glas ein kostbarer, stark und grazios anmutender Wein, der Körper weich und geschmeidig, der Duft verführerisch, der Schluck unendlich lang.



KLASSIFIKATION

Toscana IGT



ANBAUGEBIET

Radda in Chianti,
Chianti Classico



JAHRGANG

2015



REBSORTEN

80% Cabernet Sauvignon,
20% Sangiovese



ZEITPUNKT DER WEINLESE

In den ersten 10
Tagen im Oktober



ART DER ERNTE

Von Hand in Kästen

KLIMA 2015

Der Jahrgang 2015 zeichnete sich durch einen gleichmäßigen Klimaverlauf aus. Auf einen milden, ziemlich trockenen Winter folgte ein relativ frisches Frühjahr mit einem feuchten April und einem tendenziell trockenen Mai. Dank der gleichmäßigen Temperaturen entwickelten sich die Pflanzen optimal. Die Blüte war perfekt. Dank einem heißen und trockenen Juni und Juli, einem regnerischen August und einem besonders milden September konnten die Trauben konstant und gleichmäßig ausreifen. Die Lese der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Sangiovese begann in der ersten Oktoberwoche. Insgesamt haben wir einen Jahrgang von sehr guter Qualität.



STOCKDICHTE
3.500 Weinstöcke/ha



ERTRAG PRO HEKTAR
40 Doppelzentner/ha



ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
18° - 20° C



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml - 1500 ml - 3000 ml
5000 ml



ALTERUNGSPOTENTIAL
15-20 Jahre



ERSTER ANBAUJAHRGANG
1988



**ANZAHL DER PRODUZIERTEN
FLASCHEN**
16.000



ART DES BODENS

Der Boden geht auf die geologische Formation der Albereser Gegend zurück, die aus Meeresablagerungen des Pliozäns entstammt. Daraus sind lehmhaltige Böden hervorgegangen, die wegen des vorhandenen Bodenskeletts gut entwässern.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Kordonerziehung.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt für 10 Tage, es folgen 15 Tage Maischegärung. Der in Erst- und Zweitbelegung erfolgende Ausbau in Barriques dauert 14 Monate, an die sich weitere 12 Monate auf der Flasche anschließen.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Stark konzentriertes Rubinrot.

BOUQUET: Intensiv mit Noten von Waldfrüchten, Zwetschgen und Lakritz.

GESCHMACK: Gehaltvoll und elegant mit einer feinen, harmonischen Säure und einer ausgezeichneten Länge am Gaumen.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal zu Rostbraten, Schmorbraten und Wild. Passt gut zu gereiften Käsesorten mit kräftigem Geschmack.