



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.

Chianti Classico DOCG 2016

Dieser Chianti Classico umschließt die herausragenden Charakterzüge der Weinberge des Weinguts Castello di Albola. Die Trauben der Rebsorte Sangiovese werden mit Sorgfalt gelesen und nach der Tradition der hohen Hügellagen in dem am meisten prädestinierten Gebiet nahe Radda reinsortig gekeltert. Durch den langen Ausbau in großen Fässern aus slawonischem Eichenholz wird die starke Persönlichkeit des Weins betont, der sich durch eine ausgeprägte Mineralität, einen frischen Geschmack und eine allumfassende Eleganz auszeichnet.



KLASSIFIKATION

Chianti Classico
DOCG



ANBAUGEBIET

Radda in Chianti,
Chianti Classico



JAHRGANG

2016



REBSORTEN

100% Sangiovese



ZEITPUNKT DER WEINLESE

Erstes Oktoberdrittel



ART DER ERNTE

Von Hand in Körbe

KLIMA 2016

Der Jahrgang 2016 ist ein hervorragender Jahrgang, geprägt von idealen Witterungsbedingungen während aller phänologischen Phasen. Auf einen milden Winter und ein Frühjahr mit normalen Durchschnittstemperaturen folgte ein relativ heißer Sommer mit mäßigen Niederschlägen in konstanten Abständen, wodurch die Reben während der wichtigsten Reifephasen ausreichend mit Wasser versorgt waren. Die starken Temperaturschwankungen und der konstant wehende Wind sorgten dafür, dass die Lagen von Castello di Albola trocken waren und die Sangiovese Trauben unter perfekten Bedingungen gelesen werden konnten. Der Chianti Classico 2016 ist ein Rotwein von außerordentlicher aromatischer Feinheit mit einem sehr ausgewogenen Körper.



STOCKDICHTE
5000 Pflanzen/ha



ERTRAG PRO HEKTAR
60 Dz/ha



ALKOHOLGEHALT
13% vol.



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



ERHÄLTICHE FORMATE
375 ml - 750 ml - 1500 ml
3000 ml



ALTERUNGSPOTENTIAL
6-8 Jahre



ERSTER ANBAUJAHRGANG
1979



ART DES BODENS

Die Lagen befinden sich auf einer Höhe von 350 bis 650 Meter. Der Boden gehört zur Familie des Alberese (Kalkstein) und entstand durch marine Sedimente während des Pliozän. Die Böden sind lehmig und mit einer guten Wasserdurchlässigkeit aufgrund des Anteils von Grobboden (vom Typ Galestro und Alberese).

REBERZIEHUNGSMETHODE

Guyot und Kordon.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die von Hand gelesenen Trauben werden sehr vorsichtig nach traditioneller Gärmethode auf der Maische gekeltert. Auf diese Weise präsentiert der Wein die typischen Eigenschaften des Anbaugebiets Radda. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein für 12 Monate in slawonischen Eichenfässern ausgebaut. Danach erfolgt die Flaschenreifung.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Zu Granatrot tendierendes Rubinrot.

BOUQUET: Feines Bouquet mit Anklängen von Veilchen.

GESCHMACK: Harmonisch, trocken, mit guter Struktur und samtiger Textur.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Passt gut zu traditionellen Nudelgerichten mit Soße, zu weißem Fleisch und Braten und zu mittel altem Käse.