



CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

Chianti Classico

DOCG Gran Selezione



KLASSIFIZIERUNG

Chianti Classico DOC
Gran Selezione



ANBAUGEBIET

Radda in Chianti, Chianti
Classico



REBSORTEN

Sortenreiner Sangiovese



ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, wo der Wein für 3 Wochen auf der Maische steht. Nach der malolaktischen Gärung werden 50% des Weins im Barrique und die andere Hälfte für 14 Monate in großen Eichenfässern ausgebaut und reifen danach für einhalb Jahre in der Flasche weiter.

BODENTYP

Die Weinberge liegen am Fuße des mittelalterlichen Ortes auf einer Höhe von 500 Metern. Der Boden besteht aus Albarese- und Galestrogestein mit guter Struktur und lehmig und kieshaltiger Textur. Die Bodenstruktur und die optimale Ausrichtung der bestockten Lagen zur Sonne ermöglicht die perfekte Ausreifung der Trauben.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot.

STOCKDICHTHE

5000 Rebstöcke pro Hektar.

ERTRAG

50 Zentner Trauben pro Hektar.

FARBE

Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

BOUQUET

Intensiv und elegant mit Anklängen von Lilie und Gewürzen wie Pfeffer, Zimt und Tabak.

GESCHMACK

Am Gaumen entschlossen, voll und mit sanftem Tannin. Langanhaltendes Finale.