



CASTELLO DI  
**ALBOLA**  
RADDA IN CHIANTI

Im geschichtsträchtigen Landstrich Castello di Albola, wo von den Pazzi über die Acciaioli 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 funkelnendes 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.



## Grappa di Chianti Classico



### ANBAUGEBIET

Chianti Classico-Zone.  
Aufgrund ihrer echten  
Berufung zählt die Toskana  
berechtigter Weise zu den  
großen  
Erzeugerregionen auch für  
hochwertige Grappe.



### ALKOHOLGEHALT

45% vol.



### ERHÄLTICHE FORMATE

700ml

### ART DES BODENS

Auf dem Gut Castello d'Albola, einst im Besitz der florentinischen Adelsfamilien Acciaiollo, de' Pazzi und Ginori-Conti, wird aus den hochwertigen Trestern des hier produzierten Chianti Classico diese Grappa destilliert.

### DESTILLATIONSMETHODE

Junges und reintöniges Destillat mit aromatischem, weder von Holzesenzen noch anderen vegetalen Fremdeinflüssen modifiziertem Aromenprofil.

### FARBE

Glanzhell und strahlend; am Gaumen elegant und weich, mit angenehmen Wahrnehmungen von weißen Blüten.

