



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 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.

Il Solatio 2016 Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Im Herzen des Weinguts Castello di Albola, in vorzüglicher Lage, die dem steilen, Solatio genannten Hang eine wunderbare Südost-Sonneneinstrahlung beschert, liegt eine knapp ein Hektar große Parzelle, die mit Sangiovese-Reben bepflanzt ist. Die von 550 bis 580 m reichende Höhenlage sowie der felsige Boden sind die Grundelemente des Il Solatio, aus dem ein Chianti Classico Gran Selezione von rarer Qualität erzielt wird. Die kristallklare Klasse dieses Weines liegt in seinem eleganten Bouquet, das von raffinierten würzigen Anklängen durchzogen ist, in den feinen Tanninen sowie im direkten und gefassten Gaumengefühl, so dass er ohne Zweifel die Eigenschaften dieser Rebsorte vortrefflich zum Ausdruck bringt.



KLASSIFIKATION

Chianti Classico
DOCG Gran Selezione



ANBAUGEBIET

Radda in Chianti,
Chianti Classico



JAHRGANG

2016



REBSORTEN

100% Sangiovese



ZEITPUNKT DER WEINLESE

Erstes Oktoberdrittel



ART DER ERNTE

Von Hand in Kästen

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
5.000 Reben pro Hektar



ERTRAG PRO HEKTAR
50 Doppelzentner pro Hektar



ALKOHOLGEHALT
14% vol.



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



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



ALTERUNGSPOTENTIAL
20-25 Jahre



ERSTER ANBAUJAHRGANG
2006



ART DES BODENS

Einzelner, weniger als ein Hektar großer und etwa 20 Jahre alter Weinberg. Der 550-580 m hohe steile und felsige Hang, der aufgrund seiner Südost age Solatio genannt wird, zeichnet sich durch einen fast ausschließlich aus Gesteinsfragmen-ten - Alberese - bestehenden, besonders wasserdurchlässigen und nicht besonders fruchtbaren Boden aus.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Zapfenkordon.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der aus den Sangiovese-Trauben durch reine Gärung erzielte Most wird einer ein-fachen und traditionellen Rotweinbereitung mit einer etwa 3 Wochen dauernden Mazeration unterzogen. Nach Abschluss der Mazeration und der malolaktischen Gärung wird der Wein 14 Monate in Barriques aus Allier-Eichenholz ausgebaut. Da-rauf folgt eine lange, etwa anderthalb Jahre dauernde Verfeinerung in der Flasche. Die Verbindung von Terroir und Tradition bringt die wahren Eigenschaften des San-giovese di Radda vortrefflich zum Ausdruck und ergibt einen überaus feinen Wein mit starker Persönlichkeit.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen.

BOUQUET: Intensiv, mit Anklängen an Kirschkonfitüre, Nuancen nach Heilkräutern und würzigen Nuancen nach Zimt, Pfeffer und Tabak.

GESCHMACK: Elegant und wohlschmeckend mit Anklängen an dunkle roten Früchte und Gewürze. Langer und lang anhaltender Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Passt hervorragend zu dunklen Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse.