



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.

Olivenöl Extra Vergine Biologisch



PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



SORTE

Frantoio, Moraiolo und Leccino



ERNTE

Lese von Hand



GEWINNUNG

Traditionell, Kaltpressung;
natürliche Dekantierung



SÄURE

0,25%



VERFÜGBARE FORMATE

500 ml



VALORITALIA



OLIVENHAINE

Erstrecken sich auf 12 ha auf den Hügeln von Radda in Chianti, auf einer mittleren Höhe von ca. 400 Metern.

GESCHMACKSNOTEN

FARBE: Golden, mit einer deutlichen Tendenz zum Grün, sehr klar.

DUFT: Voll, delikater, mit Anklängen von Artischocke, Salbei und grüner Tomate.

GESCHMACK: Intensiv fruchtig, leicht pikant, wenn frisch gepresst, wird dann runder und harmonischer, pastös, persistent, mit einem Abgang von süß bis mandelig.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zum Würzen von Salaten, gekochtem oder gebratenem Fisch, oder gebacken im Salzmantel, jedoch auch für die Zubereitung von Sugo und Soßen sowie zum Einlegen in Öl.