



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.

Oso

Das historische Weingut Castello d'Albola im Herzen der Toskana präsentiert den OSO, was in Italienisch so viel bedeutet, wie "Ich wage es". Dieser verführerische Cuvée von Sangiovese, Merlot und Syrah fordert die Traditionen des Castello heraus. OSO bietet einen frischen, vibrierenden Stil mit dem fruchtigen Aroma saftiger schwarzer Beeren. Köstliche Brombeeren verbinden sich mit süßen, würzigen Noten mit einem samtigen Finale. Ein perfekter Begleiter für Fleisch vom Grill, Rippenfleisch und, wenn Sie es wagen, Schokolade!



KLASSIFIKATION
Toscana IGT



ANBAUGEBIET
Radda in Chianti (Siena)



REBSORTEN
60% Sangiovese, 20% Merlot
und 20% Syrah



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
Er sollte bei 16-18°C serviert
werden.



ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml



WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der aus vollausgereiften Trauben gepresste Most gärt etwa 10 Tage in vertikalen Gärtanks bei einer Temperatur von 28°C. Danach beginnt die malolaktische Gärung, dann wird der Wein für 12 Monate in 60 Hektoliterfässern aus französischer Eiche ausgebaut.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Rubinrot.

BOUQUET: Fruchtiges Aroma, besondere Anklänge von Kirsche, Pflaume und Brombeere.

GESCHMACK: Frisch und rund, wohlschmeckend und ausgewogen. Mit fruchtigem Finale und Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ein perfekter Begleiter für rotes Fleisch und mittelalten Pecorino-Käse, Fleisch aus der Rippe und, wenn Sie es wagen, Schokolade.