



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 ergebenen 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.

## Poggio alle Fate 2018

*Von einem der höchstgelegenen Weinberge des gesamten Anbaugebiets des Chianti Classico, einer langen und schmalen Parzelle von 3,2 ha auf einer Höhe von 680 m, ein Wein, der den Mergelboden und das kühle Klima auf perfekte Weise interpretiert. Die reinen Chardonnay-Trauben werden zum großen Teil in Stahl zu Wein verarbeitet und in Barriques ausgebaut, wodurch die mineralischen Noten des Aromas und die frische Geschmacksnote perfekt zur Geltung kommen.*



### KLASSIFIKATION

Toscana IGT



### ANBAUGEBIET

Radda in Chianti,  
Chianti Classico



### JAHRGANG

2018



### REBSORTEN

100% Chardonnay



### ZEITPUNKT DER WEINLESE

Zweite  
Septemberhälfte



### ART DER ERNTE

Manuell

### KLIMA 2018

Der Jahrgang 2018 war in der Toscana im Allgemeinen durch starke meteorologische Instabilität gekennzeichnet. Auf einen kalten Winter folgte ein kühler und regnerischer Frühling, der sehr sorgfältige Eingriffe in den Weinbergen erforderte. Der Weinberg Poggio alle Fate profitierte besonders von dem kühleren Jahrgang, der es ermöglichte Chardonnay-Trauben mit einem stärkeren Säuregehalt als gewöhnlich zu gewinnen, wodurch ein Wein mit einer knackigen Frucht, einer deutlichen Mineralität und einem guten Körper zum Leben erweckt wurde, der es weißt sich im Laufe der Zeit weiterzuentwickeln.



**STOCKDICHT**  
5.000 Reben/ha



**ERTRAG PRO HEKTAR**  
70 DZ/ha



**ALKOHOLGEHALT**  
12,5% vol.



**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**  
10° - 12° C



**ERHÄLTICHE FORMATE**  
750 ml - 1500 ml



**ALTERUNGSPOTENZIAL**  
8-10 Jahre



**ERSTER ANBAUJAHRGANG**  
2011



## ART DES BODENS

Der Weinberg Poggio alle Fate erstreckt sich auf 3,2 ha in einer Höhe von 680 m und besteht aus mineralreichem Mergel und rotem Tonschiefer.

## REBERZIEHUNGSMETHODE

Guyot doppelt.

## WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden mit großer Sorgfalt gepresst und zu Wein verarbeitet. Der Most gärt bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 18°C, um die besten organoleptischen Eigenschaften des Weins zu bewahren. Auf die Alkoholgärung folgt die malolaktische Gärung von 6 Monaten zum Ausbauen, 85% in Stahl und 15% in Barriques.

## VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** brillant strohgelb.

**BOUQUET:** von guter Intensität mit Noten von Apfel und Agrumen, mit einem perfekten Gleichgewicht von Säure und Frucht.

**GESCHMACK:** Angenehm trocken und harmonisch, mit einer guten Säurestruktur, die den sauberen Abgang definiert. Langer und persistenter Abgang.

## KOMBINATION MIT SPEISEN

Ausgezeichnet als Aperitif, vor allem zu Meerestieren, Krustentieren und im Salzmantel gegartem Fisch. Auch geeignet zu Geflügel.