



CASTELLO DI  
**ALBOLA**  
RADDIA 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.

## Santa Caterina 2016

### Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Der Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina verdankt seinen Namen einem einzelnen, knapp fünf Hektar großen, auf einer Höhe von 550 m liegenden Weinberg in vollständiger Südlage. Eine wahrhaft privilegierte Parzelle, die die Beschaffenheit des Galestro-reichen Bodens und die Qualität der hier angebauten Sangiovese Trauben betrifft. Diese werden rein zu Wein verarbeitet und lange in gekontrollierten verwendeten Holzfässern ausgebaut und ergeben im Glas einen leuchtenden Wein mit üppigem Bouquet und einem markanten, nicht enden wollenden Gaumengefühl - eine authentische Interpretation des Wesens, der Seele von Castello di Albola.



#### KLASSIFIKATION

Chianti Classico  
DOCG Gran Selezione



#### ANBAUGEBIET

Radda in Chianti,  
Chianti Classico



#### JAHRGANG

2016



#### REBSORTEN

100% Sangiovese



#### ZEITPUNKT DER WEINLESE

Erstes Oktoberdrittel

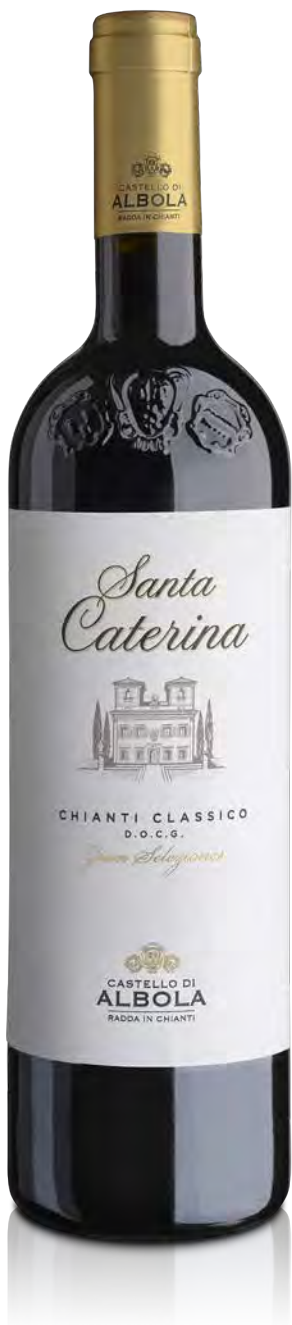


#### ART DER ERNTE

Von Hand in  
300 kg-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 Jahre



**ERSTER ANBAUJAHRGANG**

2013



**ART DES BODENS**

Der Weinberg Santa Caterina liegt am Fuße des mittelalterlichen Dorfes, in einer Höhenlage von etwa 550 m und ist vollständig nach Süden ausgerichtet. Der Boden ist besonders Galestro-reich und deshalb aufgrund des Kieselskeletts gut drainiert.

**REBERZIEHUNGSMETHODE**

Zapfenkordon.

**WEINBEREITUNG UND AUSBAU**

Gärung in Stahlbecken bei kontrollierter Temperatur mit etwa 3 Wochen dauernder Mazeration. Nach der malolaktischen Gärung wird 50% des Weines 14 Monate in Barriques ausgebaut und die andere Hälfte in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Darauf folgt eine etwa anderthalb Jahre dauernde Verfeinerung in der Flasche.

**VERKOSTUNGSMERKMALE**

*FARBE:* Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen.

*BOUQUET:* Intensiv und elegant, mit blumigen Noten nach Lilie und einer guten Konzentration von reifen roten Früchten.

*GESCHMACK:* Entschieden, üppig und leicht tannisch. Langer und lang anhaltender Abgang.

**KOMBINATION MIT SPEISEN**

Ausgezeichnet zu herzhaften Vorspeisen, dunklen Fleischgerichten, Braten, Wild und gereiftem wie halbreifem Käse.