



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.



Vin Santo del Chianti Classico DOC



KLASSIFIKATION

Vin Santo del Chianti
Classico DOC



ANBAUGEBIET

Radda in Chianti (Siena)



REBSORTEN

Trebbiano Toscano
und Malvasia del Chianti



ALKOHOLGEHALT

16% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FORMATE

500 ml

ART DES BODENS

In Hügellage in Pian d'Albola, im Territorium der Gemeinde Radda in Chianti, in südlicher Ausrichtung. Charakteristisches pedogenetisches Substrat mit lehmiger Alberese-Textur, wobei die Skelettvorkommen gute Wasserdurchlässigkeit gewährleisten. Warm-trockenes Klima.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Capovolto toscano (Bogenerziehung).

STOCKDICHTE

3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre.

ERTRAG PRO HEKTAR

6 Tonnen pro Hektar.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Erfolgt in den caratelli genannten, typischen toskanischen Kleingebinden mit variablem Fassungsvermögen zwischen 100 und 200 Liter. Die Fermentation des Pressmosts aus auf Gittern angetrockneten Trauben wurde durch die Impfung mit diversen Hefestämmen aus vorangegangenen Vinifizierungen eingeleitet. Während des 8 Jahre langen Ausbaus in caratelli aus Kastanienholz wurde die langwierige Gärung durch die natürlichen Schwankungen von Temperaturen und Luftdruck abwechselnd stimuliert und unterbrochen.

