CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

CASTELLO D'ALBOLA - Radda in Chianti, Toscana

In cima alle colline chiantigiane, nell'area di produzione del Chianti Classico, troviamo il borgo medievale di Castello di Albola. Siamo in territori antichi, appartenuti nel tempo ad alcune tra le più nobili famiglie toscane.

Castello di Albola è una tenuta vinicola che si estende per oltre 900 ettari, di cui 125 vitati. Passato sotto il controllo di Zonin1821 nel 1979, Castello di Albola è stato oggetto di grande e assidua cura. Castello di Albola è anche una delle prime tenute in Italia ad aver ottenuto la certificazione EQUALITAS, che ne attesta la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

I vigneti sono caratterizzati da forti pendenze, e godono di importanti escursioni termiche e di un microclima ideale per la produzione di vini eleganti e longevi. I terreni sono vari con diverse concentrazioni di alberese, un tipo di calcare compatto e a grana fine, e galestro, un mix di argilla, sabbia e calcare.

A Castello di Albola ogni vigneto ha una personalità diversa per composizione del suolo, altitudine ed esposizione al sole. Oltre il 90% delle coltivazioni è dedicato al Sangiovese, vitigno da cui nasce il Chianti Classico; il restante 10% è suddiviso tra Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Malvasia del Chianti Classico e Trebbiano Toscano, queste ultime due varietà destinate alla produzione del Vin Santo. Nella tenuta trovano dimora anche oltre 4 mila piante di olivo. Tutti i vini e l'olio prodotti sono certificati bio.

*Fondata nel 1821, **Zonin1821** rappresenta una delle più importanti aziende vinicole di proprietà famigliare in Italia e nel mondo. Storica famiglia di viticultori giunta oggi alla settima generazione, Zonin è riconosciuta in tutto il mondo per la qualità dei suoi vini e per il dinamismo imprenditoriale. La sua missione è quella **di valorizzare i vini e i territori, a partire dall'Italia e le sue diversità,** con lungimiranza e continuità famigliare, promuovendo un'eccellenza accogliente. Nove le Tenute dislocate nelle 7 regioni italiane a più alta vocazione vitivinicola, oltre alla tenuta americana di Barboursville Vineyards in Virginia (USA) ed a quella cilena di Dos Almas. L'azienda ha sede a Gambellara, in Veneto, Italia e conta oltre **500 persone.***

CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

Il Solatìo
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Nel cuore della tenuta di Castello di Albola, in una posizione formidabile che rende magico lo scosceso pendio chiamato Solatìo per la sua esposizione alla piena luce del sole di Sud–Est, ecco una parcella di poco meno di un ettaro tenuta a Sangiovese. L'altitudine, che varia dai 550 ai 580 metri, e il suolo roccioso sono gli elementi fondanti de Il Solatìo, da cui si ottiene un Chianti Classico Gran Selezione di raro pregio. La classe cristallina di questo vino risiede nei suoi profumi eleganti impreziositi di rarefatte sensazioni speziate, nei tannini finissimi e nel sorso diritto e composto, tanto da qualificarsi come l'espressione più nitida del vitigno.

Tipologia di terreno
Singolo vigneto di meno di un ettaro dell'età di circa 20 anni. Il pendio scosceso e roccioso, chiamato Solatio per la sua esposizione a sud-est ad una altitudine 550-580 m, è caratterizzato da un terreno quasi esclusivamente costituito da frammenti di roccia - Alberese - particolarmente permeabile e a bassa fertilità.

Metodo di allevamento
Cordone Speronato.

Vinificazione e affinamento
Il mosto ottenuto da uve Sangiovese in purezza è sottoposto ad una vinificazione in rosso semplice e tradizionale che prevede una macerazione di circa 3 settimane. Completata la macerazione e la fermentazione malolattica il vino è posto a maturare in barrique di rovere di Allier per 14 mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia di circa un anno e mezzo. Il connubio territorio e tradizione consente di ottenere la vera espressione del Sangiovese di Radda, un vino di grande finezza e personalità.

Note di degustazione
Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: intenso con sentori di confettura di ciliegia, note officinali, speziate di cannella, pepe e tabacco.
Sapore: elegante e sapido con note di frutta a bacca rossa scura e spezie.
Finale lungo e persistente.
Abbinamenti gastronomici
Si abbina con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.