

<http://www.albola.it/Tutti-i-vini/Chianti-Classico>



Castello D'Albola, Chianti Classico

Uve

- Canaiolo
- Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate con grande attenzione secondo il metodo tradizionale di fermentazione in presenza delle bucce per valorizzare la forte personalità conferita dal territorio di Radda in Chianti. Dopo la fermentazione malolattica viene la maturazione in fusti di rovere di Slavonia per 12 mesi.

Colore

Rosso rubino tendente al granato.

Profumo

Fine, con delicati sentori di viola mammola.

Sapore

Armonico, asciutto, di buona struttura e stoffa vellutata.

Temperatura di servizio

16° - 18°C.

Gradazione alcolica

12,5% in volume.

Riconoscimenti e premi

- Vini d'Italia 2007 – Guide l'Espresso
- I vini di Veronelli 2007
- Berliner Wein Trophy 2007
- Decanter Magazine 2007
- IWSC 2007
- Mundus Vini 2008/2009

Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.