

**CASTELLO DI ALBOLA
AL MERANO WINE FESTIVAL 2019**

In degustazione:

***Chianti Classico Docg Gran Selezione “Il Solatio” 2016
Chianti Classico Docg Riserva 2016***

*Da sabato 9 a lunedì 11 novembre 2019, Kurhaus Merano
Sala Lentner Tavolo 197*

Radda in Chianti, ottobre 2019. **Castello di Albola**, storica azienda vitivinicola che si estende sulle più alte colline del Chianti Classico, a Radda in Chianti, partecipa alla 28ª edizione del **Merano Wine Festival**, il grande appuntamento dedicato al mondo del vino e delle eccellenze gastronomiche, in programma dal 9 all'11 novembre 2019 a Merano.

Castello di Albola proporrà in degustazione (Sala Lentner, Tavolo 197) le seguenti etichette: **Chianti Classico Docg Gran Selezione “Il Solatio” 2016**, un Sangiovese in purezza proveniente da un vigneto grande poco meno di un ettaro e **Chianti Classico Docg Riserva 2016**, una selezione delle migliori uve provenienti da otto diversi vigneti della Tenuta, ognuno dei quali conferisce al vino una particolare sfumatura di Sangiovese, vinificato in purezza.

I due vini hanno ricevuto importanti riconoscimenti nei “**The Wine Hunter Awards 2019**”. In dettaglio:



***Chianti Classico Docg Gran Selezione “Il Solatio” 2016-
The Wine Hunter Award Oro***

***Chianti Classico Docg Riserva 2016 –
The Wine Hunter Award Rosso***

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE SOLATIO

Nel cuore della tenuta di Castello di Albola, in una posizione formidabile che rende magico lo scosceso pendio chiamato Solatio 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 Solatio, 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.

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati è un vino dal profumo intenso con sentori di confettura di ciliegia, note officinali, speziate di cannella, pepe e tabacco. In bocca è elegante e sapido con note di frutta a bacca rossa scura e spezie, connotato da un finale lungo e persistente.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Una preziosa Riserva che racchiude in sé le migliori uve di otto vigneti in selezione di Castello di Albola, ognuno dei quali contribuisce al risultato finale con una particolare sfumatura di Sangiovese, vinificato in purezza. L'altitudine dei vigneti è compresa tra 350 e 650 metri. I terreni ricadono sulla formazione geologica dell'alberese, originatasi dai depositi marini pliocenici. Ne sono derivati suoli dalla tessitura argillosa, con buon drenaggio interno dovuto alla presenza di scheletro (Galestro e Alberese). Nel profumo si riconosce la forza del bosco e la finezza dei filari più alti, mentre il sorso traduce in potenza espressiva il calore della terra. Quasi tre anni di riposo, di cui 14 mesi in rovere ed ulteriori diciotto in bottiglia concludono un affinamento che sottolinea una personalità traboccante, tannini levigati, un sorso sapido e concentrato, ricordi di frutta nera e fiori recisi.

NOTE STAMPA

Castello di Albola è una tenuta vinicola di origine medievale e sorge a Radda in Chianti, nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico, sulle più alte colline chiantigiane. Un luogo incomparabile per il fascino della storia, le suggestioni dell'arte e il contesto agro-paesaggistico unico e di insuperabile armonia.

La proprietà si estende per oltre 900 ettari, di cui 125 vitati. I vigneti, caratterizzati da forti pendenze, tutti collocati tra i 350 e 680 metri s.l.m., godono di importanti escursioni termiche e di un microclima ideale per la produzione di vini eleganti e longevi.

Una costellazione di cru, ognuno con le sue peculiarità: altitudine, esposizione al sole, tipo di suolo.

Oltre il 90% dei vigneti è dedicato al Sangiovese, patrimonio da celebrare e da scoprire, ed alla ricerca delle sue più alte espressioni in termini di eleganza e raffinatezza. I restanti sono destinati ad altre importanti varietà come il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay e la Malvasia del Chianti Classico (quest'ultimo per la produzione del Vino Santo). A Castello di Albola si elevano oltre 4 mila piante di olivo.

I vini principali di Castello di Albola, dallo stile unico, massima espressione dell'eleganza e longevità del Sangiovese e premiati a livello internazionale, sono: Il Solatio, Sangiovese in purezza e vino più iconico della Tenuta proveniente da un vigneto grande poco meno di un ettaro; il Santa Caterina, che prende il nome da un singolo vigneto e prodotto solo nelle migliore annate; il Chianti Classico Docg Riserva, una selezione delle migliori uve provenienti da 8 vigneti della Tenuta e il Chianti Classico Docg il più tipico, la quintessenza del Chianti Classico.

Castello di Albola è proprietà della Famiglia Zonin dal 1979.

Il Direttore della Tenuta è Alessandro Gallo.



Per informazioni

Castello di Albola

Eugenia Braschi, Public Relations Specialist
T. 0444 640 119 Cell. + 39 335 8475303; E-mail: eugenia.braschi@zonin1821.it

www.albola.it

Follow

Castello di Albola



Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it