

## UN “GRANDE” NATALE CON CASTELLO DI ALBOLA



*Radda in Chianti, novembre 2019.* **Castello di Albola**, storica azienda vitivinicola che si estende sulle più alte colline del Chianti Classico, a Radda in Chianti, per il prossimo Natale propone il suo *crn* più importante nel formato Jéroboam: una bottiglia di pregio per portare nelle tavole natalizie un tocco di eleganza dal cuore della Toscana.

Proposto in una raffinata confezione in legno, **Chianti Classico Docg Gran Selezione “Santa Caterina” 2016** è un regalo unico e di grande effetto scenico. Un vino prezioso - che acquista ancora più valore nel formato da 3 litri - ottenuto da un vigneto singolo di poco più di cinque ettari, interprete autentico dell’anima di Castello di Albola.

Dal sapore deciso, voluminoso e dolcemente tannico, è perfetto per accompagnare i piatti più ricchi ed elaborati tipici delle festività invernali.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di €120,00 (formato Jéroboam)*

## NOTE STAMPA

### **CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE SANTA CATERINA**

Il Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina prende il nome da un vigneto singolo di poco più di cinque ettari, esposto completamente a Sud ad una altitudine media di 550 metri. Una parcella privilegiata per la composizione del terreno, ricco di galestro, e per la qualità delle uve Sangiovese che vi si coltivano. Vinificate in purezza, affinate a lungo con un uso misurato dei legni, si traducono nel bicchiere in un vino lucente, dal profumo dilagante e dal sorso incisivo e interminabile, interprete autentico dell'anima di Castello di Albola. Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, è un vino caratterizzato da intense ed eleganti note floreali di giglio e una buona concentrazione di frutta rossa matura. Il suo sapore è deciso, voluminoso e dolcemente tannico. Finale lungo e persistente.

*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 migliori 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](mailto:eugenia.braschi@zonin1821.it)

[www.albola.it](http://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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: [soniagambino@fcomm.it](mailto:soniagambino@fcomm.it)

Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail: [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)