



Nelle antiche terre di Castello di Albola in cui vissero nobili Casate di Toscana, dai Pazzi agli Acciaiuoli ai Ginori Conti, prospera da secoli la vite, che in questi panorami devoti alla Bellezza più pura produce frutti perfetti. L'elevata altitudine, i suoli differenti e particolarmente vocati, l'esposizione fortunata formano un insieme ideale che brilla di luce propria nel luminoso scenario del Chianti Classico: tra vigneti che si inerpicano sui fianchi delle colline, edifici storici e testimonianze d'arte. Un gioiello sfolgorante che richiede quotidiana dedizione e cura costante, e premia chi lo ama con vini fuor dell'ordinario. Vini autentici dalla personalità seducente che pretendono devozione e pensiero, nella sfida continua di eguagliare il valore di Castello di Albola e di rendere giustizia alla sua meraviglia.

Acciaiuolo 2015

Acciaiuolo è un'interpretazione sontuosa della forza espressiva dei suoli attorno al Castello di Albola: da un unico vigneto di vecchie viti, una selezione rigorosa di uve Cabernet Sauvignon conferiscono carattere ed eleganza, mentre una piccola parte di Sangiovese ne tratteggia le sfumature più autentiche. Nel nome l'omaggio alla casata degli Acciaiuoli; nel bicchiere un vino prezioso, dal disegno forte ed aggraziato, il corpo morbido e flessuoso, il profumo seducente, il sorso infinito.



CLASSIFICAZIONE
Toscana IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Radda in Chianti,
Chianti Classico



VENDEMMIA
2015



UVE
80% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di
ottobre



MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale in bins

CLIMA 2015

L'annata 2015 si è contraddistinta per un andamento climatico regolare. Dopo un inverno mite e abbastanza asciutto, si è registrato un inizio primavera relativamente fresco con un aprile umido e un maggio tendenzialmente secco. Le temperature regolari hanno garantito un ottimo sviluppo vegetativo e una perfetta fioritura. Dopo i mesi caldi e secchi di giugno e luglio, le precipitazioni piovose di agosto e un settembre particolarmente mite hanno consentito una maturazione costante e regolare delle uve. La raccolta delle uve Cabernet Sauvignon e Sangiovese ha avuto inizio nella prima settimana di ottobre. Nel complesso è stata un'annata qualitativamente molto buona.

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

3.500 ceppi/ha

**RESA PER ETTARO**

40 q/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18° - 20° C

**FORMATI DISPONIBILI**

750 ml - 1500 ml - 3000 ml
5000 ml

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

15-20 anni

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

1988

**NUMERO BOTT. PRODOTTE**

16.000

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il terreno ricade 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.

METODO DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto fermenta per 10 giorni ai quali seguono 15 giorni di macerazione. L'affinamento in barriques di primo e secondo passaggio dura 14 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: grande concentrazione di colore rosso rubino.

PROFUMO: intenso con note di frutti di bosco, susina e liquirizia.

SAPORE: ricco ed elegante con una acidità fine ed armoniosa ed una ottima persistenza al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrosti, brasati e selvaggina. Si accompagna bene con i formaggi stagionati dal sapore deciso.

