

COMUNICATO STAMPA

MARZO 2019

**I VINI DI CASTELLO DI ALBOLA  
A IDENTITÀ GOLOSE 2019  
CON PASTIFICIO FELICETTI**

*23-25 marzo 2019, MiCo, Milano Congressi di via Gattamelata Milano*

**In occasione dell'edizione 2019 di Identità Golose**, il congresso internazionale di alta cucina in programma a Milano dal 23 al 25 marzo, **i vini di Castello di Albola, storica azienda vitivinicola nel cuore del Chianti Classico di proprietà della Famiglia Zonin dal 1979**, accompagneranno le creazioni di celebri chef ospiti del Monograno Felicetti Bistro, ispirate al tema di questa edizione *“Costruire Nuove Memorie.”*

Durante i tre giorni della manifestazione presso il Bistrot sarà possibile degustare una selezione di **vecchie annate di Chianti Classico provenienti dall'archivio storico di Castello di Albola** appositamente selezionate per l'evento.

Il primo appuntamento è sabato 23 marzo con **lo Chef tristellato Norbert Niederkofler del St. Hubertus \*\*\*** di San Cassiano in Alta Badia. **Chianti Classico Riserva 2000 di Castello di Albola** sarà in abbinamento ai Ditalini di farro Monograno Felicetti al salmì di selvaggina, bacche e radice imperatoria e Fusilli di Kamut® Monograno Felicetti alla carbonara tirolese. La prestigiosa annata è stata scelta per celebrare l'anno in cui lo Chef altoatesino ha ottenuto la sua prima stella Michelin.

Si proseguirà domenica 24 marzo con **lo chef Carlo Cracco del Ristorante Cracco \*** di Milano. **Chianti Classico 1995 di Castello di Albola**, sarà offerto in abbinamento alle Linguine Il Cappelli Monograno Felicetti mantecate alle prugne secche, salmone affumicato, pinoli e tè verde e Omaggio a Milano – Pâche Matt Monograno Felicetti gratinate, verza e maiale. La scelta è ricaduta su questa eccezionale annata considerata tra le più felici degli ultimi 40 anni.

Protagonista della giornata conclusiva sarà il giovane **Chef Paolo Griffa del Petit Royal** di Courmayeur. **Chianti Classico 1991 di Castello di Albola** sarà abbinato ai Fusilloni Matt Monograno Felicetti, patate e barbabietole e Rigatini di farro Monograno Felicetti, ragù di agnello alle spezie, dragoncello e yogurt di achillea. L'annata 1991 coincide con l'anno di nascita dello chef autore del piatto e ne vuole essere un omaggio.

Ogni pomeriggio a partire dalle ore 16:00, **il Chianti Classico Riserva 2015 di Castello di Albola**, accompagnerà le creazioni dei tre *Pasta Lovers* che si alterneranno ai fornelli: Stefano Caffarri (autore, fotografo e consulente aziendale), Stefano Cavada (*food influencer* altoatesino) e Luca Sessa (giornalista e fondatore di Radio Food).

## **DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE**

### **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.

### **CHIANTI CLASSICO DOCG**

Chianti Classico racchiude tutte le caratteristiche salienti dei vigneti di Castello di Albola. Le uve Sangiovese sono raccolte scrupolosamente e vinificate in purezza nello stile tradizionale delle zone di alta collina nell'areale più vocato di Radda. Il lungo affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia contribuisce a sottolinearne la personalità imperiosa, in cui spiccano l'importante mineralità, la freschezza del sorso e l'eleganza complessiva. Dal colore rosso rubino tendente al granato, presenta un profumo fine con delicati sentori di violetta. Il suo sapore è armonico, asciutto, di buona struttura e stoffa vellutata.

### **NOTE STAMPA**

*Castello di Albola, dal 1979 di proprietà della Famiglia Zonin è una tenuta vinicola di origine medievale e sorge sulle più alte colline chiantigiane, in 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. Oltre il 90% 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 vigneti 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. Alessandro Gallo è il Direttore.*



## **Per informazioni**

### **Castello di Albola**

**Alessandra Zambonin, International Press & Communication Manager**

T. 0444 640 290 Cell. + 39 348 9900019; E-mail [alessandra.zambonin@zonin1821.it](mailto:alessandra.zambonin@zonin1821.it)

## **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 3387322829; E-mail [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)