

COMUNICATO STAMPA

Aprile 2019

CASTELLO DI ALBOLA

A VINITALY 2019

Da domenica 7 a mercoledì 10 aprile

Pad.4 Stand F5- Centro Congressi Verona Fiere

e

A OPERA WINE 2019

Sabato 6 aprile dalle ore 15 alle ore 18

Palazzo della Gran Guardia – Piazza Bra 1, Verona

Radda in Chianti, aprile 2019. I vini di **Castello di Albola**, storica azienda vitivinicola nel cuore del Chianti Classico di proprietà della Famiglia Zonin dal 1979, saranno presenti alla 53° edizione di Vinitaly, all'interno del rinnovato stand Zonin1821, studiato per valorizzare il concetto di ospitalità elegante e naturale dell'azienda (**Pad. 4, Stand F5**).

Castello di Albola, in conversione biologica (nel 2018 ha ottenuto la certificazione di produzione sostenibile EQUALITAS), offrirà in degustazione le diverse interpretazioni di Sangiovese, vitigno principe dei vigneti dell'azienda utilizzato sempre in purezza al fine di ottenere vini eleganti e longevi, provenienti dalla costellazione dei "cru" della tenuta. Nel dettaglio:

Chianti Classico Docg Gran Selezione "Santa Caterina" 2015 – 95 punti Wine Spectator
(e l'annata 2016 in anteprima)

Chianti Classico Docg Gran Selezione "Il Solatìo" 2015 (e l'annata 2016 in anteprima)

Chianti Classico Docg Riserva 2016

Chianti Classico Docg 2016 (in anteprima)

Inoltre, sarà possibile degustare: **Acciaiuolo Igt Toscana 2015** (80% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese) e **Poggio alle Fate Igt Toscana 2018** - in anteprima - (100% Chardonnay), etichette che completano l'eccellente gamma aziendale.

Sabato **6 aprile 2019** all'interno del Palazzo della Gran Guardia di Verona, Francesco Zonin e Alessandro Gallo, rispettivamente vicepresidente dell'azienda di famiglia e direttore di Castello di Albola, saranno presenti a **"Opera Wine, Finest Italian Wines: 100 Great Producers"**, l'evento esclusivo che offre agli operatori specializzati di tutto il mondo la possibilità di conoscere i 100 produttori italiani selezionati dalla prestigiosa rivista americana **"Wine Spectator"**.

In degustazione: **Chianti Classico Docg Gran Selezione 2013**, 100% Sangiovese proveniente da un singolo vigneto di 5.8 ettari, dal terreno ricco di galestro esposto completamente a Sud, ad una altitudine media di 550 metri s.l.m.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

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.

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.

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.

ACCIAIOLO IGT TOSCANA

Acciaiuolo è un'interpretazione sontuosa della forza espressiva dei suoli attorno al Castello di Albola: una selezione rigorosa di uve Cabernet Sauvignon conferiscono carattere ed eleganza, mentre una piccola parte di Sangiovese da un unico vigneto di vecchie viti 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. Il suo colore è rosso rubino, con un profumo intenso caratterizzato da note di frutti di bosco, susina e liquirizia. Il suo sapore è ricco ed elegante con una acidità fine ed armoniosa ed una ottima persistenza al palato.

POGGIO ALLA FATE IGT TOSCANA

Da uno dei più elevati vigneti di tutto il Chianti Classico, una particella lunga e stretta di 3,2 ha posta a ben 680 m, ecco un vino che interpreta perfettamente il terreno marnoso e il clima fresco del luogo. Le uve Chardonnay in purezza sono vinificate per la gran parte in acciaio, mentre il saldo matura in barrique, enfatizzando le spiccate risonanze minerali nell'aroma e la nervosa nota fresca nel sorso. Un vino dal colore giallo paglierino brillante, con un profumo di buona intensità con note di mela e agrumi e un perfetto equilibrio tra sapidità e fruttato. In bocca è piacevolmente asciutto e armonico, con una buona struttura acida che ne definisce il retrogusto pulito. Finale lungo e persistente.

NOTE STAMPA

Castello di Albola, dal 1979 di proprietà della Famiglia Zonin 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 Solatò, 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
Eugenia Braschi, Public Relations Specialist
T. 0444 640 219 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 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it