

Castello D'Albola , Italia

# Castello d'Albola Chianti Classico DOCG

## Rypäle

Sangiovese, Canaiolo

## Väri

Keskipunainen.

## Tuoksu

Tuoksussa kirsikoita, tummia marjoja, orvokkia ja hentoa mausteisuutta.

## Maku

Keskitäyteläinen ja ryhdikäs maku on pehmeätanniininen ja tasapainoinen. Pitkä jälkimaku.



<b>Maa:</b>	Italia	<b>Alkoholia:</b>	13.0 %
<b>Alue:</b>	Radda in Chianti - Toscana	<b>Sokeripitoisuus:</b>	2.0 g/l
<b>Tuottaja:</b>	Castello D'Albola	<b>Korkkityyppi:</b>	luonnonkorkki
<b>Laatuluokitus:</b>	DOCG Chianti Classico	<b>Pulloja/laatikko:</b>	6 kpl
<b>Pullokoko:</b>	75		

Toscanaan sydämessä, Sienan provinssissa sijaitsevan Castello di Albolan viinitilan historia liittyy vahvasti maakunnan viinikulttuurin kehittämiseen. Alueen ensimmäiset viininviljelijät olivat yli 2000 vuotta sitten alueella asuneet etruskit. Toscanan ehkä tunnetuin viini on pääasiassa Sangiovese-lajikkeesta valmistettava Chianti. Viinintuotanto Chiantin alueella alkoi 1200-luvulta, jolloin Firenzen eteläpuolisilta metsien reunustamilta rinteiltä kaupunkiin tuotiin punaviinejä, jotka saivat suuren suosion aristokraattien keskuudessa. Firenze eli tuohon aikaan loistokasta aikaa - se oli Italian pankkimaailman keskus ja siellä asuvat tieteen, taiteen ja talouselämän vaikuttajat. Chiantin viinialue alkoi näyttää mainetta 1400-luvulla muuallakin Italiassa, mutta vasta vuonna 1716 alue rajattiin tarkasti.

Viinintekijä Alessandro Gallon tavoitteena on tuottaa Castello d'Albolan viinitilalla elegantteja ja kasvualuetta peilaavia Chianti Classico -punaviinejä. Viinitilan merkittävin rypälelajike on Sangiovese. Chianti Classicon maaperä on kivikkoista liuskekiveä ja tarjoaa Sangioveselle parhaan mahdollisen kasvuperän. Chianti Classicon viinitarhat ovat viileämpiä ja viini huomattavasti hienostuneempaa kuin muilla Chiantin alueilla. Sangiovese viihtyy aurinkoisilla rinteillä, joilla köynnökset voivat kylpeä auringossa. Liian korkealle istutetut Sangiovese-köynnökset tuottavat karvaita ja raaan hapokkaita punaviinejä.

Italialainen Castello d'Albola Chianti Classico on monipuolinen ruokaviini liha- ja linturuoille, pastoille ja juustoille. Viini on valmistettu 95 % Sangiovese ja 5 % Canaiolo -rypäleistä. Viinin tuoksussa on kirsikoita, tummia marjoja ja orvokkia. Keskitäyteläinen maku on pehmeätanniininen ja tasapainoinen. Pitkä jälkimaku.