

Castello D'Albola , Italia

Castello di Albola Chianti Classico Riserva DOCG

Rypäle

Sangiovese

Väri

Rubiininpunainen

Maku

Intensiivinen, marjaisa, kevyen lakritsinen, viipyvä.

Maa:

Italia

Alue:

Chianti Classico DOCG

Tuottaja:

Castello D'Albola

Laatuluokitus:

Chianti Classico DOCG

Alkoholia:

13.0 %

Sokeripitoisuus:

2.8 g/l

Korkkityyppi:

luonnonkorkki



Toscana sydämessä, Sienan provinssissa sijaitsevan Castello di Albolan viinitilan historia liittyy vahvasti maakunnan viinikulttuurin kehittymiseen. Alueen ensimmäiset viiniviljelijät 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 niittää 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.