



## Chianti Classico Castello d'Albola 2023

CHF 17.90 | 10 cl = CHF 2.39

Robe rubis qui tend vers le grenat. Le nez fin dévoile des nuances délicates de violette odorante. En bouche, la saveur est harmonieuse, sèche, avec une belle structure et une texture soyeuse.

|                               |                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| Producteur                    | Castello di Albola                       |
| Type d'article                | Vin rouge                                |
| Pays                          | Italie                                   |
| Région                        | Toscane                                  |
| Sous-région                   | Chianti Classico                         |
| Appellation                   | DOCG                                     |
| Millésime                     | 2023                                     |
| Format                        | 75 cl                                    |
| Alcool                        | 13.5 %                                   |
| Température de consommation   | 15° - 18°                                |
| Conservation                  | jusqu'en 2028                            |
| Cépages                       | Sangiovese                               |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                    |
| Numéro d'article              | 321664                                   |
| Accord mets et vins           | Grillades, Plats mijotés, Fromage affiné |



### Vinification

La fermentation alcoolique est effectuée en cuve en acier. Le vin est ensuite élevé en grands fûts de chêne pendant plusieurs mois.

### Histoire

Dans les ravissantes collines du Chianti, le village médiéval de Castello d'Albola est un lieu incomparable doté d'une histoire et d'une vie artistique riches, au cSur d'un paysage à l'harmonie exceptionnelle et sans pareille. Le domaine a appartenu aux plus grandes familles aristocratiques de Toscane, comme les Acciaïoli, les Samminiati, les Pazzi et les Ginori Conti, avant de passer aux mains de la famille Zonin en 1979, qui s'en occupe depuis avec dévotion. Elle a ainsi élargi à la fois les surfaces viticoles et l'exploitation agricole, qui s'étend aujourd'hui sur plus de 900 hectares, dont 150 hectares de vignes.

