



Chianti Classico Castello d'Albola 2024

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	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323011
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.

