



Acciaiole 2015

CHF 65.00 | 10 cl = CHF 8.67

Nel calice si presenta di un rosso rubino fortemente concentrato. Al palato è intenso con note di frutti di bosco, prugne e liquirizia. Al palato l'Acciaiole è corposo ed elegante con un'acidità raffinata e armoniosa, accompagnata da un'eccellente lunghezza.

Produttore	Castello di Albola
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2025 - 2027
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2011065
Adatto a	Selvaggina, Tagli di carne pregiati, Formaggi stagionati
Valutazioni	James Suckling 94/100



Vinificazione

Macerazione delle uve per circa 15 giorni. Il vino viene affinato in barrique per circa 14 mesi e invecchiato poi in bottiglia per un anno.

Storia

L'Acciaiole interpreta in modo magnifico l'espressività dei terreni circostanti il Castello d'Albola: le uve Cabernet Sauvignon, selezionate secondo rigorosi standard, conferiscono al vino carattere ed eleganza, mentre la piccola percentuale di Sangiovese, proveniente da un singolo lotto di viti antiche, delinea le sfumature originarie.

