



Acciaiole 2020

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	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2030 - 2032
Vitigni	Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320987
Adatto a	Selvaggina, Tagli di carne pregiati, Formaggi stagionati



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.

