



Chianti Classico 2022

Rosso rubino tendente al granato. Al naso è raffinato con delicati sentori di viola mammola. Al palato presenta un sapore armonico, secco, con una buona struttura e una consistenza vellutata.

Produttore	Castello di Albola
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	DOCG
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321117
Adatto a	Carne alla griglia, Brasati, Formaggi stagionati



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio. Il vino viene in seguito affinato per alcuni mesi in grandi botti di rovere.

Storia

Il borgo medievale di Castello di Albola sorge in cima alle splendide colline chiantigiane, in un luogo incomparabilmente ricco di storia e bellezze artistiche, circondato da un paesaggio unico e di insuperabile armonia. Appartenuta alle più nobili famiglie toscane, dagli Acciaioli ai Samminiati, dai Pazzi ai Ginori Conti, dal 1979 la tenuta è di proprietà della Famiglia Zonin, che da quarant'anni le dedica le sue migliori cure. La Famiglia Zonin si è anche impegnata per ampliare sia i vigneti che la fattoria, che oggi si estende su 900 ettari, di cui oltre 150 coltivati a vite.

