



Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina 2018

Gigli e frutti rossi maturi si uniscono in una nobile miscela di fragranze. Al palato rivela una buona struttura con tannini morbidi. Finale persistente.

Produttore	Castello di Albola
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	DOCG
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322634
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia, Brasati, Formaggi



Vinificazione

Il vino viene affinato in barrique di rovere francese per 14 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane in bottiglia per almeno 1 anno prima della vendita.

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 Acciaiuoli 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.

