



## Chianti Classico 2022

CHF 42.00 | 10 cl = CHF 2.80

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.

