Vini dall’eleganza dandy indossano il territorio

Quattro testimonial del savoir faire in vigna e in cantina di Castello di Albola

Quelli che raccontiamo in questo viaggio sono alcuni dei figli in bottiglia provenienti dai circa **100 ettari coltivati a vite** all’interno dell’anfiteatro del Chianti Classico di Radda. Sono quattro testimonianze di una passione antica, in questo storico e blasonato territorio per il vino, che si fanno sorsi contemporanei, identitari e per certi versi dall’aspetto dandy, nel senso più elegante del termine.

Al contempo, però, le **4 etichette di Castello di Albola** sono identità in calice capaci di adattarsi alle esigenze dei palati, delle cucine, delle mode con compiaciuta raffinatezza senza perdere quell’eco territoriale, di savoir faire e soprattutto di rappresentazione enoica del Sangiovese, in purezza. E per lo più biologico.

Vini Castello di Albola: personalità ed eleganza

I **vini del Gallo Nero** firmati da **Castello di Albola** al sorso appaiono in linea con le aspettative. Sono vini in cui è chiarissima la componente territoriale, fatta di frutto scuro, mineralità, sapidità e elegante terziario. Texture che esplodono in bocca sorretti da stile asciutto e beveribilità. Sono vini dalla **forte personalità ematica** e di piante aromatiche mediterranee. I tannini sono equilibrati da una sapidità e una freschezza molto sbarazzine. Sono **eleganza slanciata al sorso**. Sono impressioni materiche e nette, con una nota balsamica viva e a suo modo rinfrescante. Indubbia la potenzialità gastronomica e la **capacità di invecchiare con stile ed espressività vitale**. Sono dandy, dal buon gusto insomma…

Foto © Facebook Castello di Albola.

Chianti Classico Castello di Albola 2021

Partiamo dal vino di annata, il **Chianti Classico Castello di Albola 2021**. Sicuramente un sorso giovane e “acerbo”. Vino che si caratterizza per la sua nota fumée, macchia mediterranea con tanto frutto e nota di arancia amara. Al sorso entra balsamico con bella e vibrante pepatura. È sapido con un tannino ancora presente ma equilibrato. In definitiva un sorso lungo e fresco che si può bere subito, in accompagnamento a piatti della tradizione come primi con ragù, ma si fa anche aspettare.

Chianti Classico Riserva 2019

Il secondo testimonial è il **Chianti Classico Riserva 2019**. Dopo una fermentazione di tre settimane, completata dalla malolattica, il vino va a riposarsi in legno per oltre un anno. Il 40% in barrique di rovere di Allier e il 60% in botti di Slavonia. La maturazione segue un affinamento di 18 mesi in bottiglia.

È un Sangiovese in purezza che si caratterizza per note ancora mediterranee, anche se in avanzata essicazione, frutto rosso intenso (ciliegia marasca e mora) terziari spinti (tabacco e pepe). Al sorso entra vibrante ma si allarga subito in modo elegante e con tannini educatissimi. Spicca la lunghezza e la complessità che si chiude su sentori di frutto rosso maturo e pepature belle cariche. Ottimo con formaggi stagionati e carni rosse

“Il Solatìo”, Chianti Classico Riserva 2019

“Il Solatìo”, Chianti Classico Riserva 2019 (Foto © Facebook Castello di Albola).

Il **Chianti Classico Riserva 2019** “*Il Solatìo*”, un cru aziendale, arriva a seguito di una stagione moderatamente calda con ridotte precipitazioni, alternata a una pre vendemmia regolare, senza picchi di calore o abbondanti precipitazioni e con ottime escursioni termiche che hanno regalato perfetta maturazione, profumo e acidità.

È un **sorso di frutta rossa croccante**, in cui le note mediterranee si accompagnano a una ancora tenue presenza ematica e minerale. Tannini equilibrati si lasciano assecondare da una freschezza ancora viva e una pepatura presente. Perfetto e imprescindibile compagno di tagli di carne rossa importanti (Bistecca fiorentina).

Vin Santo 2009 di Castello di Albola

Vin Santo 2009 (Foto © Facebook Castello di Albola).

Infine c'è lui, uno dei testimoni più longevi di questa cultura vitivinicola del cuore della Toscana: il **Vin Santo** (annata 2009). Nasce dall'incontro tra il **Trebbiano Toscano** e la **Malvasia del Chianti** . Stiamo parlando di un vino che si aggira sui 16° Vol., la cui vinificazione del mosto di uve passite avviene in caratelli, botticelle toscane tra 100 e 200 litri, grazie alla "madre", cioè colonie di lieviti che provengono da precedenti vinificazioni.

D'oro intenso con sfumature tendenti all'arancio ha un **naso esplosivo su frutto giallo maturo**. Il suo sorso, caldo e avvolgente si sviluppa su ricordi di frutto maturo a polpa gialla, tocco di tropicalità ma soprattutto albicocca disidratata. È sapido e fresco e si accompagna perfettamente con la pasticceria secca, formaggi erborinati o in momenti di intima riflessione.

Castello di Albola
Strada Provinciale 72, Radda in Chianti (SI)
www.albola.it

Data di creazione
22/03/2023
Autore
riccardo-isola