

2021 TOSCANA IGT

L'ALBERELLO

*ANNATA DI NOTEVOLE AMPIEZZA
ESPRESSIVA E CONCENTRAZIONE.
NE È DERIVATO UN ALBERELLO
DALLA TIPICA VENA BALSAMICA E
DAL CARATTERE AVVOLGENTE, CON
UNO SPICCATO CORREDO ESTRATTIVO
E PERSISTENTE DOLCEZZA TANNICA.*

IL CLIMA

Dopo una primavera piuttosto umida ed un'estate calda e sicciosa, il clima soleggiato della prima metà di settembre ha favorito la maturazione bilanciata delle uve, con buona concentrazione e ottime bucce e sensazioni tanniche di eccellente consistenza. Le uve sono state raccolte il 20 settembre con la selezione dei migliori grappoli di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE

Un vino dedicato alla forma di allevamento ad Alberello, introdotta nel 2004 per la prima volta a Bolgheri nella zona di produzione di Grattamacco con risultati sorprendenti. Obiettivo principale: ottenere con questo tipo di allevamento una maggiore tolleranza al caldo e alla siccità.

La coltivazione segue i principi dell'agricoltura biologica, con una produzione media di 1 kg di uva per pianta. La vendemmia è totalmente manuale. Le varietà di Cabernet vengono raccolte contemporaneamente, formando un blend che fermenta in maniera spontanea, con lunghe macerazioni. Questo vino è stato affinato per 18 mesi in barriques ed è stato imbottigliato il 7 luglio 2023.

Davide Torchio, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker



UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon
30% Cabernet Franc

COLORE

Rosso rubino intenso

ALCOOL

14,5%