

2020 **BOLGHERI SUPERIORE DOC**

# L'ALBERELLO

*LA GENEROSITÀ E LA RICCHEZZA DELL'ANNATA SI RITROVANO NELLE NETTE SENSAZIONI DI PROFONDA E VIVACE BALSAMICITÀ DEL QUADRO AROMATICO. AL PALATO PRESENTA AMPIA FRESCHEZZA E COERENZA AROMATICA, CON TANNINO DOLCE E AVVOLGENTE.*

## IL CLIMA

Le piogge di fine agosto hanno portato finalmente ristoro e ristabilito equilibrio nella maturazione delle uve dopo un clima estivo caratterizzato da siccità prolungata. Le giornate successive ventilate e soleggiate con buone escursioni termiche hanno poi accelerato la vendemmia. Le uve de L'Alberello sono state raccolte il 19 settembre con la selezione dei migliori grappoli di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, scampando alle copiose dei giorni seguenti.

## 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 5 agosto 2022.

**Daide Torchio**, *Enologo*

**Luca Marrone**, *Chief Winemaker*



## UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon  
30% Cabernet Franc

## COLORE

Rosso rubino intenso

## ALCOOL

14,5%