

# L'ALBERELLO

---

*LA PERFETTA INTEGRITÀ DELLE UVE  
HA DONATO RAFFINATA BALSAMICITÀ E  
RICCHEZZA ESTRATTIVA, TIPICA DELLE  
MIGLIORI ANNATE DI QUESTO CRU.*

## IL CLIMA

Il clima estivo caratterizzato da intensi picchi di calore è stato bilanciato dalle piogge importanti di fine luglio che hanno ripristinato condizioni ottimali per l'invasatura delle uve. Alle piogge di fine agosto-inizio settembre è seguito un clima ventilato e soleggiato con buone escursioni termiche che ha accelerato le maturazioni. La vendemmia dell'Alberello si è svolta il 23 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 l'8 settembre 2021.

**Daide Torchio**, *Enologo*

**Luca Marrone**, *Chief Winemaker*



## UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon  
30% Cabernet Franc

## COLORE

Rosso rubino intenso

## ALCOOL

14,5%