

2022 TOSCANA IGT

---

# L'ALBERELLO

---

*IN UN'ANNATA COME LA 2022 LA VIGNA AD ALBERELLO SI È DISTINTA PER LA SUA RESILIENZA AD UN CLIMA A TRATTI CALDO E SECCO, PRESERVANDO EQUILIBRIO E INTEGRITÀ NELLA PIENA ESPRESSIONE DI QUESTO VINO.*

## IL CLIMA

L'estate molto calda e secca è stata rinfrescata dalle piogge generose cadute dalla metà di agosto e fino alla prima decade di settembre, giusto in tempo per ripristinare un adeguato equilibrio delle maturazioni. Le uve sono state raccolte durante la terza settimana di 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 20 giugno 2024.

**Daide Torchio**, *Winemaker*

**Luca Marrone**, *Chief Winemaker*



## UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon  
30% Cabernet Franc

## COLORE

Rosso rubino intenso

## ALCOOL

14,5% vol.