

L'ALBERELLO

L'ANNATA 2023 RACCONTA ARMONIA E VIGORE, UNA BUONA STRUTTURA E UNA VIVACITA' ELEGANTE NE SCANDISCONO L'IDENTITA'. LA TIPICA NOTA BALSAMICA DONA UN CARATTERE AVVOLGENTE, BEN DEFINITO DA UNA PERSISTENZA TANNICA DOLCE ED EQUILIBRATA.

IL CLIMA

Una primavera umida e piovosa ha garantito buone riserve idriche alla vite nei caldi mesi estivi. Le piogge di fine agosto e i successivi venti da Nord, hanno ristabilito le giuste condizione per una maturità ottimale. 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 1° luglio 2025.

Davide Torchio, *Winemaker*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon
30% Cabernet Franc

COLORE

Rosso rubino intenso

ALCOOL

14% vol.