

# 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 seccata, 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%