



ACQUISTATO IL .....

"L'Alberello" Toscana IGT 2022

2022

## Pioniere di Bolgheri



Svinando®

### La Vigna

<b>Terreno</b>	terreno è caratterizzato da argille bianche miste a flysch calcareo marnoso e arenarie quarzose e calcarifere
<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Allevamento</b>	Alberello
<b>Densità imp.</b>	5000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Cabernet Franc 70%, Cabernet Sauvignon 30%

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**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

**Sensazioni** Rosso rubino scuro, al naso esprime intense note di piccoli frutti rossi, e prosegue con complesse sensazioni balsamiche

ed una elegante speziatura di liquirizia. L'ingresso gustativo è di ottimo spessore e densità, in progressione l'acidità e la dolcezza tannica sono in completa armonia e preludono ad un finale di buona persistenza, in cui ritrovano spazio le note balsamiche.

Un vigneto di rara bellezza, dove ogni singola pianta vive nel proprio spazio vitale, libera dai filari e disposta secondo una geometria perfetta che sembra disegnata a mano. Per trovarlo ci spostiamo a Castagneto Carducci, nel cuore di Grattamacco, dove l'antico sistema dell'alberello non è solo una scelta estetica, ma un omaggio alla storia agricola del Mediterraneo. Un podere, Grattamacco, che affonda le radici negli anni Settanta. Fu, infatti, la seconda azienda a nascere nella zona, quando Bolgheri era ancora un territorio tutto da scoprire per i vini rossi. Qui le brezze costiere incontrano i boschi dell'entroterra, creando un microclima unico che protegge le vigne dalle calure eccessive. Siamo nel regno della DOC Bolgheri Rosso Superiore, una denominazione che ha cambiato il destino della viticoltura italiana. L'Alberello, però, è un IGT, fortunato blend di grandi rossi internazionali interpretati con stile toscano. Cabernet Franc dominante al 70%, che regala eleganza e note pepate, sostenuto da un 30% di Cabernet Sauvignon che apporta struttura e longevità. Le uve provengono da una parcella di soli due ettari situata a circa 100 metri sul livello del mare. La fermentazione avviene in piccoli tini di legno aperti, dove si interviene manualmente con la follatura per estrarre il meglio dalle bucce. Dopo la svinatura, il vino riposa per 18 mesi in barrique francesi. Un affinamento lento, che prosegue per un altro anno in bottiglia prima di uscire dalla cantina. Nel calice colpisce subito per un colore rubino profondo e impenetrabile. Il naso è un viaggio sensoriale tra piccoli frutti di bosco maturi e rinfrescanti sentori balsamici di mentuccia e liquirizia. In bocca è denso, quasi masticabile, ma supportato da una freschezza vibrante. I tannini sono presenti ma incredibilmente dolci, lasciando spazio a un finale speziato che non sembra finire mai. Rosso di grande statura è capace di evolversi magnificamente per i prossimi 15 o 20 anni grazie alla sua solida spina dorsale acida.

La cantina Grattamacco si trova tra Castagneto Carducci e Bolgheri, in un'area di incantevole bellezza, da dove si gode di una vista panoramica sulla costa toscana. Dal 2002 è parte del gruppo ColleMassari Wine Estates, che fa capo alla famiglia Bertarelli, anche se il podere risale al 1977. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 100-200 metri sopra il livello del mare, in una posizione protetta nella zona collinare di Bolgheri. La zona gode di un clima asciutto con notevoli escursioni termiche che consente di coltivare non solo le uve francesi, ma anche Sangiovese e Vermentino.