



## ALBERESE

ROSSO TOSCANO IGP

---

L'Alberese è un vino rosso leggero, da bere preferibilmente fresco (10°-12°) così da esaltarne le innate caratteristiche di vivacità e fruttato. Lavorazione in biologico e biodinamico.

**Vitigno:** Sangiovese e Trebbiano Toscano.

**Estensione del vigneto:** 2 ha.

**Tipo d'impianto:** Guyot e archetto toscano.

**Densità media ceppi per ha:** 3.500.

**Età media del vigneto:** 30-50 anni.

**Produzione media per ettaro:** 40.0 hl.

**Vendemmia:** Raccolta manuale.

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea in tini di acciaio e di cemento vetrificato con breve macerazione sulle bucce. Viene imbottigliato senza alcuna chiarifica o filtrazione.

**Bottiglie prodotte:** 10.000 bottiglie.

