

ALBABLU 2024

Albablu dimostra la versatilità del terroir di Bolgheri e la sua vicinanza al mare. Grazie ai terreni sabbiosi e alla posizione dei vigneti, Albablu esprime un buon equilibrio tra morbidezza e mineralità che conferisce al vino un retrogusto lungo e fresco. Il nome Albablu si ispira al sorgere del sole (alba) sul blu del Mar Tirreno.


CAMPO
ALLE COMETE

IL RACCONTO DELL'ANNATA 2024

La stagione 2024 si è aperta con abbondanti precipitazioni primaverili che hanno arricchito le riserve idriche dei suoli. L'inizio fresco dell'estate ha lasciato spazio con il mese di luglio alle caratteristiche lunghe e calde giornate di sole della costa bolgherese.

Come sempre la tipica ventilazione proveniente dal mediterraneo ha consentito di mantenere un ottimo stato qualitativo delle uve nel momento più importante della loro maturazione. La vendemmia si è aperta con la raccolta del grenache e vermentino il 26 agosto.

Caratteristica peculiare di quest'annata è una spiccata freschezza nei vini bianchi e rosati, che si presentano molto verticali e unici nelle loro caratteristiche alla degustazione.

Lucia Minoggio

Direttore generale Campo alle Comete

Denominazione: Vermentino Toscana IGT

Uve: Vermentino

Fermentazione: vinificazione in bianco esclusivamente in acciaio inox a temperatura controllata di 15 °C
Breve sosta sulle fecce fini per arricchire dolcezza e volume, senza perdere la freschezza del vino

Maturazione: esclusivamente in serbatoi di acciaio inox

Affinamento: minimo 2/3 mesi in bottiglia



CAMPO ALLE COMETE
Loc. Sughericcio, Via Fornacelle, 249
57022 Castagneto Carducci (LI)
T.+39 0565 766056
www.campoallemete.it
info@campoallemete.it