

## ALBABLU 2025

*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.*



### IL RACCONTO DELL'ANNATA 2025

L'inverno tra il 2024 e il 2025 è stato ricco di piogge, che hanno rifornito le riserve idriche del suolo. Le precipitazioni, protrattesi fino a maggio, hanno richiesto un'attenta gestione dei vigneti per prevenire malattie e ristagni.

Da giugno, il ritorno del clima caldo e ventilato ha favorito una vegetazione rigogliosa e ben equilibrata. Le viti hanno mantenuto un fogliame sano e protettivo, ideale per la maturazione dei grappoli.

Tra la fine di agosto e la metà di settembre ha raggiunto la piena maturazione il Vermentino, da cui è nato un vino caratterizzato da una freschezza vivace, un'acidità pulita e un grado alcolico contenuto, in perfetto equilibrio.

**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.campoallemcomete.it](http://www.campoallemcomete.it)  
[info@campoallemcomete.it](mailto:info@campoallemcomete.it)