

Alauda

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve provengono da due singoli vigneti della Tenuta Poggio Casciano, vicino Firenze. Nel vigneto Poggio al Mandorlo si coltiva Merlot, il Cabernet Franc proviene dal vigneto Rapale.



ANNATA
2022

UVAGGIO
52% Cabernet Franc e 48% Merlot

GRADO ALCOLICO
15.5% alc./vol.

ALTITUDINE E SUOLO
290-450 metri sul livello del mare. Suoli caratterizzati da una ricca presenza di argilla, calcare e piccole percentuali di limo.

ANDAMENTO ANNATA
Stagione molto calda e secca con piogge primaverili che hanno permesso alle viti di accumulare riserve idriche sufficienti a superare l'estate evitando uno stress idrico drastico. Questo ha permesso di ottenere vini di ottima qualità e con un'ottima struttura.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La fermentazione alcolica e la macerazione, favorite da periodiche follature e délestage, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. La fermentazione malolattica, aiutata da bâtonnage periodici, termina in barrique francesi nuove. Alauda affina in barrique di rovere francese per 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosso rubino intenso.
Aroma: al naso il profilo aromatico è di buona complessità, un insieme di note dolci vanigliate, frutti rossi maturi, accompagnate da sentori mentolati.
Degustazione: all'assaggio il vino è ampio, strutturato, con tannini fitti, che contribuiscono a dare lunghezza e persistenza.

PUNTI CHIAVE
•Alauda è l'unico vino Ruffino a prevalenza Cabernet Franc, prodotto in quantità limitata e non superando mai le 10.000 bottiglie.
•Le uve vengono vendemmiate in modo parcellare in ottica di produrre vini che siano sempre più espressione del territorio e delle caratteristiche di ogni singolo vitigno.
•Per l'affinamento di Alauda vengono usate barrique di più produttori. Scelta ideale per avere un legno che non vada a essere troppo marcante ma che evidenzi l'identità di ogni vitigno/vigneto.

PRIMA ANNATA: 2011



RUFFINO
1877