

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: 2021

UVAGGIO: 50% Cabernet Franc, 50% Merlot

ALTITUDINE E SUOLO: 290-450 mt., suolo caratterizzato da una ricca presenza di argilla, calcare e piccole percentuali di limo.

ANDAMENTO ANNATA

Una buona annata con precipitazioni ben distribuite durante la primavera e un clima ottimale durante la vendemmia.

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: note erbacee di peperone verde accompagnate da sentori fruttati di mora e ciliegia. Seguono note boisé di vaniglia e cocco.

Degustazione: all'assaggio il vino è morbido, rotondo, riempie la bocca con la sua densità e conclude con una trama tannica elegante e vellutata.

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 evidenzii l'identità di ogni vitigno/vigneto.
- 2021: prima annata certificata biologica

PRIMA ANNATA: 2011

AWARDS:

ANNATA 2021
93/100 Wine Spectator
92/100 Decanter WWA
ANNATA 2020
94/100 Falstaff (AT)
92/100 Wine Spectator (USA)
92/100 Decanter

