

Rocca di Frassinello

BAFFONERO

100% Merlot. Al colore si presenta rosso rubino molto intenso, praticamente impenetrabile. Al naso è un'esplosione di fruttato con una varietà infinita di frutti neri, in particolare mora e mirtillo avvolti da una nota lieve di vaniglia. Nel bicchiere la componente aromatica si modifica evolvendo verso il tabacco, la cioccolata e leggermente sul caffè. In bocca si percepisce immediatamente la complessità con pienezza che accompagna tutta la degustazione. Pieno e robusto, ma con una freschezza che lo rende estremamente lungo e piacevole per tutti.



Prima annata di produzione: 2007

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 3.000

Uve: 100% Merlot

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in barriques 100% nuove

Comune di produzione: Gavorrano (GR)

Altimetria dei vigneti: 90 mt. s.l.m.

Tipo di terreno: Medio impasto ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità dell'impianto: 5.900

Età delle viti in produzione: 9 anni

Resa per ettaro in uva: 22 Ql

Epoca della vendemmia: Prima metà di Settembre

Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 27°

Durata fermentazione: 15 gg.

Fermentazione malolattica: Svolta

Tipo di legno: Francese 225 lt.

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 14 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 12 mesi

Annate non prodotte: -

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

www.castellare.it
info@castellare.it

