

# Rocca di Frassinello

## LE SUGHERE DI FRASSINELLO

E' la seconda etichetta verso l'alto di Rocca di Frassinello, una scalata verso l'altezza massima della prima. Un vino di grande stoffa, in cui il Sangiovetto e i vitigni internazionali, Cabernet e Merlot, si fondono per realizzare un vino ideale italo-francese.



**Prima annata di produzione:** 2004

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 80.000

**Uve:** 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovetto

**Vinificazione:** in acciaio

**Invecchiamento:** in barriques 50% 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:** 55 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:** 12 mesi

**Stabilizzazione del prodotto:** Naturale

**Affinamento in bottiglia:** 9 mesi

**Annate non prodotte:** -

---

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

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

click here  
to find on  
