

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: 60.000

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: 5 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

Affinamenti in bottiglia: 9 mesi

Annate non prodotte: -