

Rocca di Frassinello

POGGIO ALLA GUARDIA

Il vino base, la terza etichetta, del grande progetto di Rocca di Frassinello. Ma un vino dalla personalità spiccatissima, speziato anche se facilissimo da bere. Un'introduzione straordinaria alle altre due etichette per vini da grande invecchiamento. Si beve con tale piacere che anche le qualità consumate sono sempre elevate.



Prima annata di produzione: 2004

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 150.000

Uve: 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in acciaio e cemento

Comune di produzione: Gavorrano (GR)

Altimetria dei vigneti: 100 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: -

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 4 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

click here
to find on
