

# *Rocca di Frassinello*

## **ROCCA DI FRASSINELLO**

La prima etichetta, le grand vin secondo la classificazione bordolese, espressione massima del progetto italo-francese. Un vino che riesce a coniugare forza, intensità, eleganza, con tannini morbidi che lo rendono rotondo in bocca. Riuscito ai vertici massimi fin dalla prima vendemmia, quella del 2004. Un vino da grande competizione, secondo Christian Le Sommer, l'enologo di Les Domaines Baron de Rothschild-Lafite, che lo ha realizzato insieme ad Alessandro Cellai.



- Prima annata di produzione:** 2004
- Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 40.000
- Uve:** 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 60% Sangiovetto
- Vinificazione:** in acciaio
- Invecchiamento:** in barriques 80% 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:** 14 mesi
- Stabilizzazione del prodotto:** Naturale
- Affinamenti in bottiglia:** 11 mesi
- Annate non prodotte:** -