

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 Sangiovese 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% Sangiovese
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: -

Note degustative: *Colore rosso rubino intenso, ampi profumi di frutti rossi. In bocca ha una grande stoffa, tannini morbidi e rotondi ed un finale lungo e avvolgente.*

Abbinamenti: *Si accompagna con dei primi saporiti e selvaggina come cervo, cinghiale, lepre. Consigliato anche con volatili come l'anatra selvatica.*

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

www.castellare.it
info@castellare.it

