

Rocca di Frassinello

ORNELLO

Creato in omaggio ai butteri che restano il simbolo della terra di Maremma, forte ed elegante allo stesso tempo. L'Ornello (dal nome del legno), è il lungo bastone appuntito, con il quale viene mosso ancora oggi il bestiame.

Si caratterizza per una percentuale consistente di uve Syrah che lo rendono molto pieno e ricco, mantenendo tuttavia l'eleganza e la freschezza tipica dei vini di Rocca di Frassinello.



Numero di bottiglie prodotte annualmente: 50.000

Uve: 40% Sangiovese, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.

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: 5900

Età delle viti in produzione: 7 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: 26°

Durata fermentazione: 20 gg.

Fermentazione malolattica: Svolta

Tipo di legno: Francese 225 lt

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 6 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 5 mesi

Annate non prodotte: -

Note degustative: Rosso rubino intenso.

Al naso si presenta con note balsamiche e di caffè tostato. Al palato si hanno note di sottobosco e di un tannino morbido e vellutato.

Abbinamenti: Si accompagna bene con piatti di carne, anche arrostiti importanti, salumi e formaggi di media stagionatura.

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

www.castellare.it

info@castellare.it

