

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

Note degustative: *Colore rosso rubino intenso e con riflessi granati. Un vino che riesce a coniugare forza, intensità, eleganza, con tannini morbidi che lo rendono rotondo in bocca. All'olfatto si presenta fruttato e con una bella speziatura. In bocca il gusto è profondo, ma vivace e di buon equilibrio.*

Abbinamenti: *Si accompagna bene con carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.*

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

www.castellare.it
info@castellare.it

