

Rocca di Frassinello

ROCCA DI FRASSINELLO

ETRUSCAN EDITION

Edizione speciale della prima etichetta, le grand vin, di Rocca di Frassinello, dedicata alla Necropoli etrusca di San Germano, riportata alla luce nel corso di un progetto sostenuto dall'azienda maremmana del gruppo Dcc.

“La collaborazione fra Rocca di Frassinello, la Soprintendenza archeologica della Toscana e l'Università di Firenze ha consentito di rendere visibile una fetta importante della storia degli etruschi e del loro rapporto con il vino. Viene così confermato che nell'area delle nostre cantine il vino era coltivato e amato già 3 mila anni fa. La collaborazione ha consentito a Rocca di Frassinello di essere luogo di arte legata al vino non più solo per l'arte contemporanea, con la performance di David LaChapelle, ma anche dell'arte più antica che illustra la cultura dei nostri antenati.”
Paolo Panerai, presidente di Rocca di Frassinello



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: 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: 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, arrosti, 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

