

Rocca di Frassinello

ROCCA DI FRASSINELLO

RENZO PIANO SENATORE

Edizione dedicata al rinomato architetto Renzo Piano, ideatore e progettista di Rocca di Frassinello, la cantina Dcc sita nel cuore della Maremma toscana. Per l'edizione speciale è stata scelta la Vendemmia 2012 ed il suo vino intenso, avvolgente, intrigante, senza mai essere esagerato in spessore. Fresco ed elegante sia da giovane che dopo un invecchiamento, possibile anche per decenni.



Uve: 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique 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: 14 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

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.*

Rocca di Frassinello (GR) - Loc. Giuncarico
Tel. 0566.88400 - 0566.88298 Fax: 0566.88930
info@roccadifrassinello.it



Rocca di Frassinello

ROCCA DI FRASSINELLO

RENZO PIANO SENATORE

Special edition dedicated to the renowned architect Renzo Piano, creator and designer of Rocca di Frassinello, the Dcc cellar located in the heart of Maremma. For the special edition we chose the vintage 2012, with its intense wine that never exaggerated in thickness. The red wine is fresh and elegant, both when young and after long decades aging.



Grapes: 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 60% Sangiovetto
Vinification: in steel
Ageing: in barrique new for 80%
Ageing time: 14 month
Place of production: Gavorrano (GR)
Vineyards height: 90 m.a.s.l.
Type of soil: Medium mixture rich of skeleton
Growth system: Spurred cordon
Plant density: 5.900
Age of productive vines: 9 years
Hectare gain: 55 Ql
Harvest: First half of September
Fermentation tank material: Steel
Working temperature: 27°
Working time: 15 gg.
Malolactic fermentation : Done
Type of wood: French 225 lt.
Production stability: Natural

Tasting notes: *Deep ruby red color with garnet. A wine that combines strength, intensity, elegance, with soft tannins and round in the mouth. The nose is fruity with a nice spiciness. The taste is deep, lively and well balanced.*

Pairings: *It goes well with red meats, roasts, game and aged cheeses.*

Rocca di Frassinello (GR) - Loc. Giuncarico
Tel. 0566.88400 - 0566.88298 Fax: 0566.88930
info@roccadifrassinello.it

