

# Rocca di Frassinello

## VERMENTINO

*Un vitigno che in Maremma dà il meglio di sé, come in Sardegna. Al naso presenta un sentore fine e delicato di frutti, con note aromatiche agrumate che trasmettono al vino grande freschezza. Ha un gusto equilibrato, ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale che lo rendono sapido e persistente*



**Prima annata di produzione:** 2010  
**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 6.000  
**Uve:** 100% Vermentino  
**Vinificazione:** in acciaio  
**Invecchiamento:** in acciaio e bottiglia  
**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:**  
**Età media 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:** 14°  
**Durata fermentazione:** 20 gg.  
**Fermentazione malolattica :**  
**Tipo di legno:** -  
**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 6 mesi  
**Stabilizzazione del prodotto:** Naturale  
**Affinamenti in bottiglia:** 4 mesi  
**Annate non prodotte:** -

**Note degustative:** *Al naso presenta un sentore delicato di fiori bianchi, con note agrumate che trasmettono al vino grande freschezza. Ha un gusto equilibrato, ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale che lo rendono sapido e persistente.*

**Abbinamenti:** *Un bianco versatile, adatto a pesci alla griglia, crostacei, carni bianche..*

---

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



# Rocca di Frassinello

## VERMENTINO

*A new entry of Rocca di Frassinello. The first white wine label that begins his course with vintage 2010 made of 100% Vermentino grape. A vine that in Maremma gives the best of itself.*



**Yearly bottle production:** 8.000  
**Grapes:** 100% Vermentino  
**Vinification:** In steel for 20 days  
**Ageing:** In steel  
**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:** 5 years  
**Hectare gain:** 55 q.li/Ha  
**Harvest:** First half of September  
**Type of fermentation tank:** in steel  
**Temperature of fermentation:** 14°  
**Fermentation:** 20 days.  
**Malolactic fermentation :** Done  
**Product stability:** Natural  
**Bottle refinement:** 3 months

**Tasting notes:** *A luminous straw yellow in color  
Fresh in flavor, it is fruity and endowed with  
pleasurable mineral sensations which add savor and  
length. The wine is elegant and intense in aroma.*

**Pairings:** *White wine perfect with grilled fish, shellfish  
and white meat.*

---

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

