

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



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

