

# Rocca di Frassinello

## POGGIO ALLA GUARDIA - VIGNE ALTE

*E' frutto di un'accurata selezione nelle vigne che si trovano più a ridosso della cantina. Differisce dall'originario Poggio alla Guardia per una lieve aggiunta di uve Syrah che danno al vino un'ulteriore nota di eleganza e di pienezza. Di spiccata personalità e con note speziate che hanno reso già riconoscibile e apprezzata anche la versione senza Syrah*



**Denominazione:** DOC Maremma Toscana  
**Prima annata di produzione:** 2009  
**Uve:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah  
**Vinificazione:** in acciaio  
**Affinamento:** cemento  
**Comune di produzione:** Gavorrano (GR)  
**Altimetria dei vigneti:** 100 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:** 10 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:** -  
**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 4 mesi  
**Stabilizzazione del prodotto:** Naturale  
**Affinamenti in bottiglia:** 4 mesi  
**Annote non prodotte:** -

**Note degustative:** *Colore violaceo intenso, con riflessi purpurei. Profumo intenso, pieno e concentrato. Personalità spiccata, speziato con una nota di eleganza e di pienezza.*

**Abbinamenti:** *Ottimo con carni arrosto, in umido e formaggi stagionati.*