

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 spiccatà 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 QI

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

Annate non prodotte: -

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

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