

Rocca di Frassinello

POGGIO ALLA GUARDIA

Il vino base, la terza etichetta, del grande progetto di Rocca di Frassinello. Ma un vino dalla personalità spiccatissima, speziato anche se facilissimo da bere. Un'introduzione straordinaria alle altre due etichette per vini da grande invecchiamento. Si beve con tale piacere che anche le qualità consumate sono sempre elevate.



Denominazione: DOC Maremma Toscana
Prima annata di produzione: 2004
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovetto
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in acciaio e 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
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Prugne, cioccolato, spezie e erbe aromatiche vengono fuori spontaneamente. Note minerali pulite incorniciano il finale e conferiscono un attraente elemento di freschezza.*

Abbinamenti: *Si accompagna bene con carni arrosto, in umido e formaggi stagionati*