



ROCCA DI FRASSINELLO

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2004	Rosso di grande struttura e longevità	60% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon 20% Merlot	Gavorrano (GR)

La prima etichetta, le grand vin secondo la classificazione bordolese, espressione massima del progetto italo-francese. Un vino riuscito ai vertici massimi fin dalla prima vendemmia, quella del 2004. Un vino da grande competizione, secondo Christian Le Sommer, l'enologo di Les Domaines Baron de Rothschild-Lafite, che lo ha realizzato insieme ad Alessandro Cellai.

Note degustative: colore rosso rubino intenso e con riflessi granati. Un vino che riesce a coniugare forza, intensità, eleganza, con tannini morbidi che lo rendono rotondo in bocca. All'olfatto si presenta fruttato e con una bella speziatura. In bocca il gusto è profondo, ma vivace e di buon equilibrio.

Abbinamenti: si accompagna bene con carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

Comune di produzione: Gavorrano (GR)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 90 mt. s.l.m.

Nome vigneto: Vigna Vecchia, Vigna Eucalipti

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 55 Ql

Epoca della vendemmia: fine agosto (merlot), metà settembre (sangiovese e cabernet sauvignon)

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques 80% nuove

Durata dell'affinamento in barrique: 14 mesi

Affinamento in bottiglia: 11 mesi

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

