



## ORNELLO

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2007	Rosso di media struttura e longevità	40% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 20% Syrah	Gavorrano (GR)

*Creato in omaggio ai butteri che restano il simbolo della terra di Maremma, forte ed elegante allo stesso tempo. L'Ornello (dal nome del legno), è il lungo bastone appuntito, con il quale viene mosso ancora oggi il bestiame. Si caratterizza per una percentuale consistente di uve Syrah che lo rendono molto pieno e ricco, mantenendo tuttavia l'eleganza e la freschezza tipica dei vini di Rocca di Frassinello.*

**Note degustative:** rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note balsamiche e di caffè tostato. Al palato si hanno note di sottobosco e di un tannino morbido e vellutato.

**Abbinamenti:** si accompagna bene con piatti di carne, anche arrostiti importanti, salumi e formaggi di media stagionatura.

**Comune di produzione:** Gavorrano (GR)

**Tipo di terreno:** medio impasto ricco di scheletro

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

**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, syrah e cabernet sauvignon)

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barriques 50% nuove

**Durata dell'affinamento in barrique:** 6 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 5 mesi

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

