

UN'ESPERIENZA DA GUSTARE

Rocca di Frassinello

MAREMMA TOSCANA

AN EXPERIENCE TO TASTE





LA CANTINA

Rocca di Frassinello, inaugurata il **30 giugno 2007**, è nata da una joint venture internazionale tra **Castellare di Castellina e Domaines Barons de Rothschild (Chateau Lafite)**, ovvero la più famosa firma dei vini di Francia e del mondo.

Il progetto Rocca di Frassinello nasce dall'idea di **replicare il modello di eccellenza di Castellare di Castellina** in un nuovo territorio, dato che nella zona del **Chianti Classico** era diventato difficilissimo sviluppare ulteriormente l'azienda per la mancanza di terreni di alta qualità.

L'accordo fra Castellare e Domaines Barons de Rothschild ha previsto fin dall'inizio di **mettere insieme l'esperienza di Castellare nella coltivazione e vinificazione del vitigno principe toscano, il Sangiovese, e quella di Chateau Lafite sui vitigni francesi classici: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.**

THE WINERY

Rocca di Frassinello, which opened **June 30, 2007**, was created by an international joint venture between **Castellare di Castellina and Domaines Barons de Rothschild (Chateau Lafite)**, the most popular wine producer in the world.

Rocca di Frassinello's project was born from the idea to **replicate the excellence model of Castellare di Castellina** in a new territory, since in the **Chianti Classico** area had become very difficult to further develop the company for the lack of high-quality land.

The agreement between Castellare and Domaines Barons de Rothschild has been to **put together the experience of Castellare in the cultivation of the main Tuscan grape, Sangiovese, and that of Chateau Lafite on the classic French grape varieties: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.**





Per coronare la nascita della cantina di Rocca di Frassinello è stata scelta la più prestigiosa delle firme possibili: quella di **Renzo Piano**.

Piano ha concepito una **cantina essenziale** nelle forme **esaltando la funzionalità** di quello che è e rimane uno stabilimento, un luogo dove si realizza una produzione certo particolare, rituale, quasi sacrale.

Solitamente le cantine hanno uno sviluppo progressivo e orizzontale dei locali ad assecondarne l'ordine produttivo: dalla tinaia alla barriccaia, fino ad arrivare al magazzino.

Piano ha rivoluzionato questa concezione degli spazi ponendo al centro la barriccaia, sottoterra, per mantenere naturalmente stabili umidità e temperatura. **Un grande quadrato di 40 metri per 40** con un immenso **soffitto** che si regge **senza il sostegno di alcuna colonna**. Intorno la distribuzione di tutte le funzioni del ciclo produttivo: su due lati sono distribuiti i tini in acciaio, sopra ciascuno dei quali, attraverso un chiusino accessibile dal tetto sovrastante (il sagrato, lo chiama Piano), nel periodo di vendemmia, l'uva scende per caduta.

To cap the birth of Rocca di Frassinello winery was chosen the most prestigious of the possible signatures: that of **Renzo Piano**. Piano has designed a **winery essential** in the lines, **enhancing the functionality** of what is and remains a factory, a place where it's made a particular production, ritual, almost sacred.

Usually wineries have a progressive and horizontal development of the local themselves to match the production order: from the fermentation room, to the warehouse.

Piano has revolutionized this concept, by placing at the center the barricke, underground to maintain a naturally stable humidity and temperature.

A large 40 square meters for 40 with **a huge roof** that stands **without any supporting column**. All around the distribution of all of the production cycle functions: on two sides are distributed the steel vats, above each of which, through a chute accessible from the roof above (the churchyard, calls it Piano), in harvest time, the grapes go falling down.

*Come entrare in una chiesa.
Al centro un raggio di luce, ma nella penombra 2.500 barriques.*

Renzo Piano





*Like entering a church.
A ray of light in the centre, but around, in the darkness, 2.500
barriques.*

Renzo Piano



DAVID LACHAPELLE E L'ESTASI DELL'UVA

Dopo aver camminato tra le vigne di Rocca di Frassinello, **David LaChapelle** si è innamorato dell'azienda maremmana. Appena rientrato dal viaggio in Toscana, nel suo studio di Los Angeles, l'**ispirazione è stata immediata**: «Devo assolutamente esprimere in immagine il rispetto per il vino e la sua storia, l'estetica, l'umiltà e la ricerca di perfezione, la stessa del fare arte, che ho avvertito tra le persone al lavoro nella cantina progettata da **Renzo Piano**» racconta LaChapelle.

Nasce così, **Rapture of the Grape**, l'opera realizzata da questo maestro, già **allievo di Andy Warhol**, dalla quale è tratta l'**edizione limitata di bottiglie di Rocca di Frassinello** a celebrazione delle **prime 10 Vendemmie** dell'azienda.

DAVID LACHAPELLE'S RAPTURE OF THE GRAPE

After having walked through the vineyards of Rocca di Frassinello, **David LaChapelle fell in love with the Maremma's estate.**

Upon returning from the Tuscan voyage, back in his Los Angeles Studio, **LaChapelle is immediately inspired.** «I absolutely need to express, through an image, the respect for wine and its history, the aesthetic, the humility and the striving for perfection, that of creating art, that I felt among the people working at the winery designed by **Renzo Piano**» explains LaChapelle.

That's how **Rapture of the Grape** was born. The artwork by LaChapelle, Andy Warhol's pupil, from which the labels' **limited edition of Rocca di Frassinello** is created to celebrate the **10th Harvest** of the estate.





In esposizione permanente a Rocca di Frassinello, l'opera **Rapture of the Grape** rappresenta, nei toni caldi e accesi della Maremma, **un'estasi dell'uva tra vigna e spirito**, in ode al vino, che salva ed illumina come il divino e come l'arte.

Rivoluzionaria anche la tecnica usata da LaChapelle, segnando un ritorno al lavoro analogico, dal ritmo lento, come quello della vinificazione, attraverso il taglio delle negative a colori, eco del taglio delle uve dell'enologo, poi assemblate con lo scotch e dipinte a mano, in un collage finale che allude al blend di Rocca di Frassinello.

Per l'edizione limitata il vetro della bottiglia si fa tela, ad accogliere il romance di **Rapture of the Grape**, che lo colora e lo anima come fosse un rosone di cattedrale, attraverso la fusione degli sfondi neri dell'opera e della bottiglia, in un successo di tecnica ed estetica.

On permanent exhibition at Rocca di Frassinello, Rapture of the Grape is a harvest romance, with Maremma's bright and intense nuances, for **an ecstasy of the grape, between vine and spirit**, in ode to wine, that saves and enlightens like art, and the divine.

Revolutionary also in the process used by LaChapelle, the artwork goes back to the analog format, which evokes the slow rhythm of wine making, through the splicing of color negatives, echo of the oenologist's grapes'cutting, to be held together with tape and hand painted, into a final collage, alluding to Rocca di Frassinello's blend.

For the labels'limited edition, recalling churches' stained glass, **the bottle becomes the canvas**, colored and animated by the romance of **Rapture of the Grape**, through the blending of the black settings, achieved by the artist's mastery of technique and vision.



GLI ETRUSCHI E IL VINO A ROCCA DI FRASSINELLO

La necropoli di San Germano, una delle più importanti realtà archeologiche del territorio dell'antica città etrusca di Vetulonia, si trova all'interno della proprietà di Rocca di Frassinello

La collaborazione fra enti pubblici e privati finalizzata alla valorizzazione dei beni culturali, trova nel **Progetto San Germano** una delle più valide realizzazioni, grazie al recupero e all'apertura al pubblico delle tombe monumentali etrusche (risalenti al VII-VI secolo A.C.) nell'area archeologica Rocca di Frassinello e all'esposizione, all'interno della cantina dei materiali archeologici provenienti dalla necropoli.

La mostra coniuga i dati storici con una **narrazione incentrata** in particolare **sull'uso del vino** in età etrusca grazie allo **spirito creativo di Italo Rota** che ne ha curato l'allestimento.

ETRUSCANS AND WINE AT ROCCA DI FRASSINELLO

The Etruscan necropolis of San Germano, one of the most important archaeological sites of the territory of the ancient city of Vetulonia, is inside the property of Rocca di Frassinello.

The cooperation between public and private institutions aimed at the promotion of cultural treasures, or better archaeological heritage, gives its best results through the project entitled **The Necropolis of San Germano** thanks to the restoration and the opening to public of the Etruscan monumental tombs in the archaeological area of Rocca di Frassinello and thanks to the exhibition of the archaeological findings of the necropolis at Rocca di Frassinello winery.

Brought to light by the **genius of Italo Rota** - which worked at the installation of the exhibition - historical data are linked together through **the story of the use of wine** during the Etruscan period.





La Rocca di Frassinello, come tutte le rocche oppone resistenza a qualche cosa, forse alla banalità. Frassinello ci spiega come il mondo contemporaneo è composto di infiniti ponti tra passato e futuro, Renzo Piano v/s etruschi, etruschi v/s Paolo. Regalando un futuro al passato di Frassinello gli etruschi ci hanno regalato questo bellissimo vaso con Dioniso, che la festa cominci!

Arch. Italo Rota



Le tombe hanno restituito alcuni **oggetti dei corredi che accompagnavano il defunto nell'oltretomba**, soprattutto coppe e calici per il consumo del vino. **In particolare uno stamnos**, un grande vaso, recuperato in frammenti in uno dei tumuli e sottoposto a un delicato restauro, venne **realizzato e dipinto ad Atene intorno al 480 a.C.** Il suo utilizzo come **contenitore per il vino** è ribadito dal **corteo dionisiaco** che lo decora, vero e proprio inno a questa preziosa bevanda. In epoca etrusca il **vino** veniva diluito con **acqua**, addolcito con miele, aromatizzato con **petali di rosa, pepe e resine** ed, infine, reso meno acido con l'aggiunta di **formaggio**. A Rocca di Frassinello è possibile rivivere l'esperienza di degustare il **vino "conciato"** alla **maniera etrusca** con uve provenienti dagli stessi terreni in cui quasi tremila anni fa gli Etruschi coltivavano la vite.

The tombs contained some of the **objects which followed the deceased person in the afterlife**. They are mainly stems and goblets used to drink wine. **Particularly important is the Stamnos**, recuperated in fragments in the north part of the tumulo and having been restored delicately, **was realized and painted in Athens around 480 a.C.** It was used as a **container for wine** as told by the **dionisian court** that decorates it, a true tribute to the precious liquid. In Etruscan times, **wine** was diluted with **water**, sweetened with honey, flavored with **rose petals, pepper and resins** and finally made less acidic by adding **cheese**. At Rocca di Frassinello you can live again the experience of tasting the **wine made the Etruscan manner**, with grapes coming from the same land where nearly three thousand years ago, the Etruscans cultivated the vine.



RG

APERTURA GIORNALIERA

Tutti i giorni compresi il sabato e la domenica

10:00 - 13:00 / 14:00 - 19:00 orario estivo;

9:00 - 13:00 / 14:00 - 18:00 orario invernale

VISITE E DEGUSTAZIONI (SOLO SU PRENOTAZIONE)

DEGUSTAZIONE CLASSIC

Visita di gruppo alla cantina (max 15 pax)

ed alla mostra "Gli Etruschi e il vino a Rocca di Frassinello"

Degustazione di 4 vini

Prezzo: 20 euro

DEGUSTAZIONE SUPERIOR (min 2 persone)

Visita in esclusiva alla cantina

ed alla mostra "Gli Etruschi e il vino a Rocca di Frassinello"

Degustazione di 5 vini

Assaggi di formaggi e salumi locali

Prezzo: 40 euro

DEGUSTAZIONI VERTICALI

Visita in esclusiva alla cantina

ed alla mostra "Gli Etruschi e il vino a Rocca di Frassinello"

Degustazione di diverse annate di Baffonero o Rocca di Frassinello.

Prezzo: da concordare

ROCCA DI FRASSINELLO

58023 Gavorrano (GR)

www.roccadifrassinello.it - visite@roccadifrassinello.it

tel. +39 0566 88400 - +39 0566 88298

GPS 42.931219, 10.980942



Ry

OPEN DAILY
Weekend included

10:00 - 14:00 / 15:00 - 19:00 summer schedule
9:00 - 13:00 / 14:00 - 18:00 winter schedule

TOURS AND TASTING (reservation required)

CLASSIC TASTING (reservation required)

Winery and "Etruscans and Wine at Rocca di Frassinello"
exhibition **group tour** (max 15 pax)
Tasting of 4 wines
Price: 20 euro

SUPERIOR TASTING (min 2 pax)

Winery and "Etruscans and Wine at Rocca di Frassinello"
exhibition **private tour** (max 15 pax)
Tasting of 5 wines
Typical local appetizers: cheese and salami
Price: 40 euro

VERTICAL TASTING

Winery and "Etruscans and Wine at Rocca di Frassinello"
exhibition **private tour**
Tasting of different vintages of Baffonero or
Rocca di Frassinello wine.
Price: to be agreed

ROCCA DI FRASSINELLO

58023 Gavorrano (GR)

visite@roccadifrassinello.it - www.roccadifrassinello.it

tel. +39 0566 88400 - +39 0566 88298

GPS 42.931219, 10.980942





EVENTI PRIVATI ED AZIENDALI

Matrimoni, cene private, conferenze e workshop aziendali, sessioni di team building manageriale.

Rocca di Frassinello offre una serie di **ambienti unici al mondo** per organizzare attività aziendali ed eventi privati.

Una **grande barriccaia** in grado di ospitare cene esclusive, concerti ed altre iniziative.

Il **pavillon** che ospita l'opera Rapture of the Grape di David LaChapelle, ambiente ideale per l'organizzazione di conferenze e workshop aziendali.

Una **speciale sala per ospitare degustazioni tecniche**, ma anche giornate di formazione manageriale incentrate sulla creazione in team di speciali blend di vino.

Infine, il **grande sagrato**, una enorme terrazza immersa nel verde della Maremma, tra vigne e bosco.



PRIVATE AND CORPORATE EVENTS

Weddings, private dinners, business conferences and workshops, management team building sessions.

Rocca di Frassinello offers a collection of **unique locations** for corporate and private events and activities.

A **large barriquerie** can host dinner parties, concerts and other initiatives.

The **pavillon**, that houses the masterpiece Rapture of the Grape, by David LaChapelle, ideal location for conferences and corporate workshops.

A **special room for technical wine tasting**, but also for management team building sessions, based on creating special wine blends.

In the end the **great square**, a huge terrace surrounded by the wonderful landscapes of Maremma, among vineyards and



**Son la Pia
Vermentino**

Uve: Vermentino (100%)
Vinificazione: in acciaio

Grapes: Vermentino (100%)
Vinification: in steel



**Son la Pia
Rosato**

Uve: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 4 mesi in
barrique

Grapes: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinification: in steel
Ageing: 4 months in
barrique



**Poggio alla Guardia
Vigne Alte**

Uve: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 4 mesi in
barrique

Grapes: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinification: in steel
Ageing: 4 months in
barrique



Ornello

Uve: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 4 mesi in
barrique

Grapes: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinification: in steel
Ageing: 4 months in
barrique



**Le Sughere
di Frassinello**

Uve: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 4 mesi in
barrique

Grapes: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinification: in steel
Ageing: 4 months in
barrique



Rocca di Frassinello

Uve: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 4 mesi in
barrique

Grapes: Sangiovese (70%),
Merlot (30%)
Vinification: in steel
Ageing: 4 months in
barrique



EDIZIONE RENZO PIANO
SENATORE A VITA

RENZO PIANO SENATOR FOR
LIFE EDITION



EDIZIONE ETRUSCA

ETRUSCAN EDITION



EDIZIONE PER
L'ANNO SANTO

HOLY YEAR EDITION



EDIZIONE/EDITION
RAPTURE
OF THE GRAPE

ROCCA DI FRASSINELLO SPECIAL COLLECTIONS



Baffonero

Uve: Merlot (100%)
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: 24 mesi
 in barrique 100% nuove

Grapes: Merlot (100%)
Vinifcation: in steel
Ageing: 24 months
 in barriques 100% new

La storia di Baffonero comincia dall'idea di una sfida, una sfida non ufficiale, anche se nello spirito della Coppa America di vela, dove chi ha il coraggio può diventare Challenger per cercare di strappare la coppa al Defender.

Qual è il vino più grande e famoso di Maremma? Senza dubbi Masseto, ideato da Lodovico Antinori a Ornellaia di Bolgheri, con l'aiuto del grande enologo André Tchelistcheff.

Baffonero lo sfidante. Non per arroganza, ma per il gusto della sfida, che nel produrre vino è essenziale, non fosse altro per migliorare sempre la qualità.

Baffonero prende il nome dall'omonima vigna, 100% Merlot che, a sua volta prende il nome da una vicenda tutta maremmana, fatta di caccia, di uomini forti, di cinghiali aggressivi e mute di cani coraggiosi. A pochi passi dalla vigna si radunano gli uomini e i cani delle battute, per la sfida al dominatore dei boschi della Maremma. Il Capocaccia ha un soprannome per tutta la durata della sfida con i cinghiali. Si chiama, lo chiamano, Baffonero.



Ora Baffonero è un vino che nel nome sintetizza non solo tutte queste storie ma, a un tempo, la potenza e l'eleganza apparentemente nascosta di una terra unica come la Maremma.

Nel 2015 Baffonero, assieme a I Sodi di San Niccolò, altro vino simbolo della famiglia DCC, è stato il primo vino di cui si sia mai tenuta una degustazione verticale, a cura di esperti del settore, in contemporanea in 4 continenti e 9 città: "il first, global, digital, vertical wine tasting".

Baffonero ha suscitato commenti entusiastici nei partecipanti, uno per tutti, Bruce Sanderson - Wine Spectator: "... un vino fantastico!".

The story of Baffonero starts with the idea of a challenge, not an official one, but one that evokes the spirit of the America's Cup, where whoever has the courage can become the Challenger and try to beat the Defender.

Which is the greatest and most famous wine of Maremma? Undoubtedly Masseto, created by Lodovico Antinori at Ornellaia with the help of the great enologist André Tchelistcheff.

Baffonero the challenger, not in an arrogant way but for the fun of it, essential in winemaking if only to improve the final result.

Baffonero takes its name from the vineyard, 100% merlot, which also takes its name by a Maremma's history, of hunting, human endeavour, fierce boars and brave dog packs.

Few yards from the vineyard, is where men and dogs assemble to challenge the boar, the master of the Maremma woods.

The head of the hunt receive a name for the duration of the boar hunt. He is called Baffonero.

Baffonero is a wine that with its name encapsulates not only these stories, but at the same time the power and elegance hidden until now in the unique landscape of Maremma.

In 2015, Baffonero along with I Sodi di San Niccolò, another symbol of the DCC family, was the first wine tasted in a vertical tasting, held by wine experts, at the same time in 4 different continents and 9 cities: "the first, global, digital, vertical wine tasting".

Baffonero elicited enthusiastic comments in the participants, one for all, Bruce Sanderson - Wine Spectator: "... a terrific wine!".

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
	3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO	95/100 WINE ENTHUSIAST (TOP 100 OF THE YEAR)	3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO	3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO	3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO	3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO	3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO
	95/100 VERNELLI	97/100 LUCA MARONI (BEST RED WINE OF THE YEAR)	94/100 WINE SPECTATOR	95/100 ROBERT PARKER	94/100 INTERNATIONAL WINE REPORT	94/100 ROBERT PARKER	98/100 LUCA MARONI (BEST RED WINE OF THE YEAR)
			94/100 ROBERT PARKER			96/100 LUCA MARONI	