



ROCCA DI FRASSINELLO ED. LIM. VINO DELLA PACE

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2012	Rosso di grande struttura e longevità	60% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon 20% Merlot	Gavorrano (GR)

Un'edizione speciale della prima etichetta di Rocca di Frassinello - le grand vin, il Rocca di Frassinello - per celebrare l'anno santo.

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. Finale lungo e intenso.

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

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: 1,5 l

