



LE SUGHERE DI FRASSINELLO

Maremma Toscana DOC

| PRIMA ANNATA | TIPOLOGIA | VARIETA' | VIGNETI |
|--------------|--------------------------------------|--|----------------|
| 2004 | Rosso di media struttura e longevità | 50% Sangiovese 25% Cabernet Sauvignon 25% Merlot | Gavorrano (GR) |

È la seconda etichetta di Rocca di Frassinello. Un vino di grande stoffa, in cui il Sangiovese e i vitigni internazionali, Cabernet Sauvignon e Merlot, si fondono per realizzare un grande vino italo-francese. Alla sua 5° vendemmia era già nella TOP 100 di Wine Spectator.

Note degustative: colore rosso rubino intenso, ampi profumi di frutti rossi. In bocca ha una grande stoffa, tannini morbidi e rotondi ed un finale lungo e avvolgente.

Abbinamenti: si accompagna con dei primi saporiti e selvaggina come cervo, cinghiale, lepre. Consigliato anche con volatili come l'anatra selvatica.

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, cabernet sauvignon)

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques 50% nuove

Durata dell'affinamento in barrique: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 9 mesi

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

