



## RAPTURE OF THE GRAPE

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2010	Rosso di grande struttura e longevità	60% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon 20% Merlot	Gavorrano (GR)

*Rapture of the Grape, una collaborazione speciale tra Rocca di Frassinello (nata dalla joint venture fra Castellare di Castellina e Domaines Barons de Rothschild) e David LaChapelle, maestro di bellezza e di comunicazione, canadese di sangue lituano, già allievo di Andy Warhol.*

**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, Vigne Eucaliptri

**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 barrique:** in barrique 80% nuove

**Durata dell'affinamento in barrique:** 14 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 11 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 6 l - 9 l - 12 l

