



ROCCA DI FRASSINELLO ED. LIM. ETRUSCHI SAN GERMANO

Maremma Toscana DOC

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

Edizione speciale della prima etichetta di Rocca di Frassinello, dedicata alla Necropoli etrusca di San Germano, riportata alla luce nel corso di un progetto sostenuto dall'azienda maremmana del gruppo DCC.

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, 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

