



## ROCCA DI FRASSINELLO

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2004	Rosso di grande struttura e longevità	60% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon 20% Merlot	Gavorrano (GR)

*La prima etichetta, le grand vin secondo la classificazione bordolese, espressione massima del progetto italo-francese. Un vino riuscito ai vertici massimi fin dalla prima vendemmia, quella del 2004. Un vino da grande competizione, secondo Christian Le Sommer, l'enologo di Les Domaines Baron de Rothschild-Lafite, che lo ha realizzato insieme ad Alessandro Cellai.*

**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 Eucalipiti

**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:** 24 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 11 mesi

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

