



ROCCA DI FRASSINELLO BIANCO 2020

Maremma Toscana DOC

Rocca di Frassinello Bianco è la massima espressione aziendale di un vitigno, il Vermentino che, grazie alle caratteristiche uniche di suoli con una significativa presenza di marne calcaree e scheletro di galestro, abbinato ai benefici della brezza che arriva dal vicino Mar Tirreno, trova a Rocca di Frassinello un terroir ideale. I migliori grappoli, selezionati con cura fin dalla raccolta rigorosamente a mano, e 10 mesi di permanenza sui lieviti, permettono di ottenere un vino bianco di grande struttura, dal sorso pieno e setoso, ricco di aromi floreali, note agrumate e con una componente minerale che dona sapidità nel finale. Un bianco armonioso e persistente ma anche molto versatile, che si sposa bene con pesci alla griglia, crostacei e carni bianche. Un grande vino che è in grado di affinare in bottiglia per diversi anni.

Note annata 2020: una stagione memorabile perché il ciclo vegetativo è stato eccellente come quasi mai accade. Un clima ottimale, sia in primavera che all'inizio dell'estate, ha favorito l'avvicinarsi delle fasi fenologiche che hanno permesso alle uve di raggiungere una maturità aromatica pressoché ideale consentendo, allo stesso tempo, adeguati livelli di acidità. Sin dalle prime fasi di fermentazione i mosti hanno rivelato grande equilibrio e i colori una particolare intensità e tonalità eccezionali.

Note degustative: ricco di aromi floreali e note agrumate e con una spiccata componente minerale che lo rende particolarmente sapido. Un bianco di grande struttura, armonioso e setoso, con una grande persistenza che lo rende adatto ad un lungo affinamento.

Uva: Vermentino

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

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in acciaio e bottiglia

Durata dell'affinamento: 10 mesi sui lieviti

Durata dell'affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

