



## ROCCA DI FRASSINELLO SAN GERMANO 2018

Maremma Toscana DOC

*Sul poggio di San Germano la vite veniva coltivata già 3.000 anni fa dagli Etruschi. Una storia millenaria che ha permesso alle piante di auto-selezionarsi sviluppando, in modo naturale, le difese alle avversità climatiche e biologiche, e di ottenere dunque uve più sane e di qualità eccellente. Nasce da un uvaggio Cabernet Sauvignon, Merlot e in piccola parte Sangiovese.*

**Note annata 2018:** l'inverno ha visto abbondanti precipitazioni che hanno alimentato le riserve idriche del sottosuolo. La primavera più fredda ha ritardato l'inizio del germogliamento ma, successivamente, le giornate estive molto calde hanno consentito alle uve di maturare e di ottenere una magnifica evoluzione fenolica. Il sole e le brezze marine hanno accompagnato tutto il periodo della vendemmia, inoltre, una buona escursione termica tra giorno e notte ha permesso di ottenere un'importante concentrazione nelle uve e di mantenere un'elevata acidità. I vini dell'annata 2018 sono caratterizzati da grande struttura e da una freschezza straordinaria.

**Note degustative:** il colore è rosso rubino impenetrabile indice di grande complessità. Un vino seducente fin dall'olfatto con note spiccate di mora, ribes, caffè e vaniglia. In bocca si presenta di grande struttura ma anche armonico ed elegante grazie alla freschezza donata dal Sangiovese. Un vino di grandissima persistenza.

**Uva:** Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 45%, Sangiovese 10%

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

