

## ROCCA DI FRASSINELLO SAN GERMANO 2019

Maremma Toscana DOC



*Il Gran Cru San Germano nasce da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e in piccola parte Sangiovetto, coltivate in vigneti poco distanti la Necropoli Etrusca da cui prende il nome, dove numerosi reperti testimoniano la presenza della vite e la produzione di vino già 3.000 anni fa. Una storia millenaria che ha permesso alle piante di auto selezionarsi nel tempo, sviluppando forti difese immunitarie, e quindi la possibilità oggi di ottenere uve più sane e di pregiata qualità.*

**Note annata 2019:** la stagione è stata caratterizzata da una forte variabilità. In primavera e all'inizio dell'estate si sono registrate temperature al di sotto della media. Le piogge, durante la fioritura, hanno ritardato le successive fasi fenologiche, allungando il ciclo vegetativo della pianta. L'estate ha visto un clima molto soleggiato con temperature elevate, ma non così elevate da provocare scottature o disidratazione, con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte; una condizione che ha favorito la perfetta maturità fenolica delle uve. Un'annata dunque che, nonostante le perplessità iniziali, si è rivelata una delle migliori negli ultimi anni, esprimendo nei vini grande struttura e 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 Sangiovetto. Un vino di grandissima persistenza.

**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:** 40 Ql

**Epoca della vendemmia:** fine agosto (merlot), metà settembre (sangiovetto 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

