



## ROCCA DI FRASSINELLO BIANCO 2021

Maremma Toscana DOC

*Rocca di Frassinello Bianco è la massima espressione qualitativa di uve Vermentino di Rocca di Frassinello, un vitigno che ha trovato in Maremma il suo terroir ideale, grazie alla presenza di suoli ricchi di marne calcaree e scheletro di galestro, e di brezze fresche e costanti in arrivo dal Mar Tirreno. Un vino che nasce dalla selezione dei migliori grappoli, scelti con cura e raccolti rigorosamente a mano nei vigneti di proprietà. In cantina, segue 10 mesi di permanenza sui lieviti, che donano al vino grande struttura e personalità. Nel calice, un sorso pieno e setoso, ricco di aromi floreali, note agrumate e con una componente minerale che sprigiona 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 vino in grado di affinare in bottiglia per diversi anni.*

**Note annata 2021:** una stagione inizialmente difficile, per via della prolungata assenza di piogge. La sfida è stata quella di mantenere negli acini il giusto grado di acidità e freschezza. Fino alle fine di agosto la preoccupazione era alta, poi però la svolta decisiva: dopo la prima settimana di settembre, un calo drastico delle temperature notturne ha consentito ai grappoli di maturare in maniera perfetta. Per cui, complessivamente il giudizio è più che positivo.

**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

