



ORNELLO 2023

Maremma Toscana DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2007	Rosso di media struttura e longevità	40% Sangiovese 20% Cabernet S., 20% Merlot, 20% Syrah	Gavorrano (GR)

Creato in omaggio ai butteri, simbolo senza tempo della terra di Maremma. Il nome è ispirato al bastone appuntito di legno con cui ancora oggi si guida il bestiame. Ornello si distingue per la presenza di uve Syrah, che gli conferiscono pienezza e ricchezza, pur mantenendo l'eleganza e la freschezza tipiche dei vini di Rocca di Frassinello. Questo vino è stato inserito nella Top 100 mondiale di Wine Spectator, un riconoscimento prestigioso che ne sottolinea l'eccellenza e il valore a livello internazionale.

Note vendemmia: la stagione ha registrato una diminuzione delle quantità di uva prodotta, compensata però da un'ottima qualità. Una primavera promettente, seguita poi a luglio da un'ondata di caldo che ha messo a dura prova le viti. Nonostante ciò, grazie a pratiche agricole accurate e interventi tempestivi, si è riusciti a ottenere uve eccellenti e vini di grande finezza ed equilibrio.

Note degustative: rosso rubino intenso, con eleganti note balsamiche e sentori di caffè tostato. Al palato, richiami di sottobosco, sostenuti da un tannino morbido e vellutato che dona equilibrio e persistenza.

Abbinamenti: perfetto con piatti di carne e arrostiti. Ottimo anche con salumi selezionati e formaggi di media stagionatura.

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 (merlot), metà settembre (sangiovese, syrah e cabernet sauvignon)

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Durata dell'affinamento in barrique: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 5 mesi

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

