

# VERMENTINO ROCCA DI FRASSINELLO

## ВЕРМЕНТИНО РОККА ДИ ФРАССИНЕЛЛО



### Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Maremma IGT

**Сорт винограда:** 100% Верментино

**Содержание алкоголя:** 13%

**Объем производства:** 8000 бутылок

Хозяйство Рокка ди Фрассинелло является совместным проектом топового тосканского производителя Кателлари ди Каstellина и знаменитейшего французского Домена Барон де Ротшильд-Лафит, и изначально было задумано как великое хозяйство. Первые 7 гектаров виноградника были засажены лозами в 2000 году. На виноградниках культивируются только местные итальянские сорта винограда.

**Rocca di Frassinello** – гравитационная винодельня, созданная по проекту известного архитектора Ренцо Пьяно.

### Терруар:

В центральной части Мареммы в регионе между Болгери и Скансано находятся смешанные, богатые известняком почвы, похожие по своим характеристикам на почвы Кьянти и Монтальчино. Однако здесь более высокие среднегодовые температуры – выше на 4-6°C, что позволяет винограду созреть на 3 - 4 недели раньше, чем в Кьянти и Монтальчино. Виноградники находятся на высоте 100 м над уровнем моря.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в первой половине сентября. Проводится гребнеотделение, затем ягоды мягко давят.

Винификация: в течение 20 дней в стальных чанах при контролируемых температуре 14°C.

Малолактическая ферментация: проводится.

Выдержка: 6 месяцев в стальных чанах. Дополнительная выдержка в бутылке в течение 3 месяцев.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Соломенный цвет.

**Аромат:** Очень деликатный, фруктовый: ноты спелого яблока переплетаются с нюансами желтых цветов, лимонной цедры и липового меда.

**Вкус:** Сбалансированный, с освежающей кислотностью и минеральностью, пикантным и продолжительным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно на аперитив, с морепродуктами и легкими рыбными блюдами, овощными салатами, птицей и не очень острой азиатской кухней.

Температура подачи: 10-12 °С.



### Оценки и рейтинги:

James Suckling'15 – 91 балл.