



ORNELLO

Maremma Toscana DOC

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

Creato in omaggio ai butteri che restano il simbolo della terra di Maremma, forte ed elegante allo stesso tempo. L'Ornello (dal nome del legno), è il lungo bastone appuntito, con il quale viene mosso ancora oggi il bestiame. Si caratterizza per una percentuale consistente di uve Syrah che lo rendono molto pieno e ricco, mantenendo tuttavia l'eleganza e la freschezza tipica dei vini di Rocca di Frassinello.

Note degustative: rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note balsamiche e di caffè tostato. Al palato si hanno note di sottobosco e di un tannino morbido e vellutato.

Abbinamenti: si accompagna bene con piatti di carne, anche arrostiti importanti, salumi 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

Affinamento: in barriques 50% nuove

Durata dell'affinamento in barrique: 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 5 mesi

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

