

Rocca di Frassinello Ornello MAGNUM



PÄRITOLU

Itaalia, Toscana, Maremma

TOOTJA

ROCCA DE FRASSINELLO S.R.L.

Rocca di Frassinello on 2000. aastal Toskaanas, Maremma piirkonnas Castellare di Castellina ja Domaines Barons de Rothschild (Château Lafite Rothschild) vaheline koostööprojekt. Esinusveiniks Rocca di Frassinello, mille esimene aastakäik mis jõudis müügile 2004. aastal. Ca 200ha suuruses valduses on veinistandusi 81ha. Alates 2011. aastast kannavad veinid Maremma DOC kvaliteediklassi algse Toskaana maakonnaveini (IGT) asemel.

VIINAMARJAD

40% Sangiovetto, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Sangiovetto on algupärane Sangiovese, mis kasvab Castellina in Chianti külakese ümbruses, Cabernet Sauvignon, Merlot ja Syrah on Prantsusmaa päritolu tumedad marjasordid.

VEIN

Kuiv, keskmisest täidlasem punavein.

-Värvilt keskmise intensiivsusega sügav rubiinpunane.

-Aroom on keskmisest intensiivsem ja elegantselt marjane. Tunda on küpseid tumedaid metsamarju, küpseid tumedaid luuvilju, mustsõstraid, kuivatatud kadakamarju ja rosmariini koos musta terapipra ja pagarivürtsidega.

-Maitse on kuiv, täidlane ja marjaelt tihe. Tunda on üleküpsenud musti metsamarju, kuivataud musti ploome, lagritsat, mustsõstraid, kakaod ja röstitud kohviube ning magusaid pagarivürtse. Järelmaitse on pikk, elegantne ja kuivatatult marjane-täidlane.

-Vein kääratakse marjadest eraldi roostevabast terasvaatides, segatakse ja seejärel areneb 12 kuud väikestes prantsuse tamme vaatides, millest 50% on uued ja hiljem 5 kuud pudelis. „Ornello“ on puust piigi nimetus Toskaanas, mida kasutasid ratsanikud härgade ajamisel.

VEINI SOOVITUS

Röstitud ja grillitud veiseliha, lambaliha, väikekulukid, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

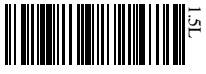
Kergelt jahutatuna, 17 – 18Co, Bordeaux' tüüpi klaasist, soovitav kindlasti eelnevalt dekanteerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 7 – 15 aastat, arvestades marjade korjajaastat.

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

1.5L / kastis 6



8033286610092