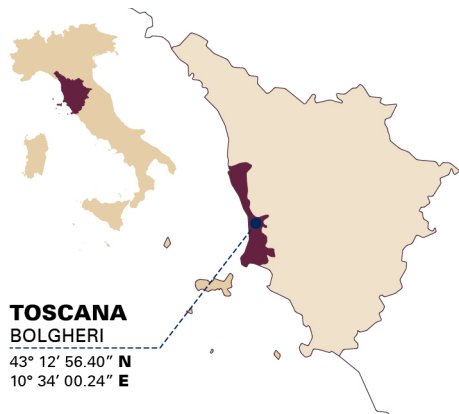




FRATINI

DONORATICO (LI) / TOSCANA



TOSCANA
BOLGHERI

43° 12' 56.40" N
10° 34' 00.24" E

Tenuta Hortense è composta da 1100 ettari di terreno di cui 10 vitati con l'intento di produrre grandi vini rossi. Fra i diversi terreni a disposizione nella DOC Bolgheri, L'azienda ha individuato i migliori per lo sviluppo della vite e la produzione di uve di alta qualità grazie a numerose indagini del suolo. L'intero processo della scelta dei terreni, alla trasformazione delle uve e successivo affinamento dei vini, è stato oggetto di approfondite analisi e considerazioni da parte di un team di esperti che opera in ambito internazionale.



ESTENSIONE TERRITORIO

1100 Ha / 20 Ha Vitati



VITIGNI

CABERNET FRANC – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT



BOTTIGLIE IN UN ANNO

10,000



TIPOLOGIA

Vino rosso – DOC Bolgheri Superiore



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Donoratico frazione Castagneto Carducci, Livorno.



VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Forte presenza di zone calcaree ricche di galestro, nonché di sassi e pietre parzialmente argillosi.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato e Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate. Gli acini iniziano la fermentazione con lieviti spontanei e lunga macerazione sulle bucce in cantina. Affinamento di 18 mesi in barriques.



COLORE

Rosso porpora con riflessi violacei.



PROFUMO

Vino dai tratti particolarmente toscani dal bouquet elegante e ampio con note varietali equilibrate. Aromaticamente etereo e di nobile armonia.



SAPORE

Al palato si bilanciano le componenti zuccherine dei frutti e la freschezza minerale tannica. Il vino si presenta integro con una bella fase di complessità gustativa.



ABBINAMENTI

Ottimo con i primi piatti della cucina toscana come tortelli al ragù di chianina, perfetto anche con pesce al forno, arrosto di vitello, formaggi a pasta dura semi-stagionati e stagionati.

