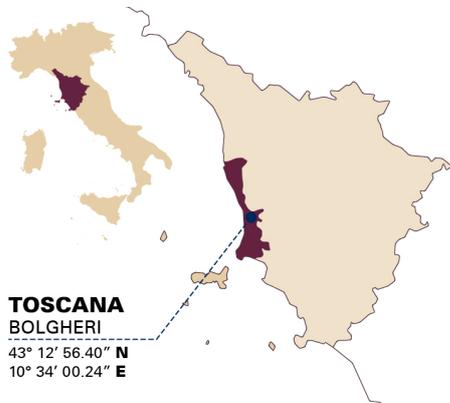




HORTENSE

DONORATICO (LI) / TOSCANA



Tenuta Fratini è composta da 1100 ettari di terreno di cui 20 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



ENOLOGO
ERIC BOISSENOT



TIPOLOGIA

Vino rosso – DOC Bolgheri Superiore



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Donoratico frazione Castagneto Carducci, Livorno.



VITIGNO

80% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei. Un invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi completa l'affinamento del vino.



COLORE

Rosso porpora con riflessi violacei.



PROFUMO

Al naso il bouquet è ampio, con chiari rimandi fruttati che si aprono su note di erbe mediterranee che ne scalfiscono la personalità.



SAPORE

Al palato è strutturato, con un tratto balsamico rinfrescante che fa di lui un vino di potenza senza pesantezza.



ABBINAMENTI

Si sposa con piatti robusti e saporiti, come selvaggina marinata e arrosto di cinghiale, faraona brasata o anatra. Ottimo accanto a arrostiti di vitello o suino conditi con un mix di erbe mediterranee, tra cui alloro, bacche di ginepro, rosmarino e salvia, che esalteranno le sue note aromatiche complesse. La sua complessità si esalta anche accanto a formaggi stagionati e ricchi come il pecorino invecchiato.

