



TENUTA FRATINI

Schede tecniche



Tenuta Fratini

CLINIO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Comune di Castagneto Carducci, frazione Donoratico (LI).

Vitigno 45% Merlot, 40% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

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

Sistema di allevamento Guyot e cordone speronato.

Vinificazione Le uve precedentemente selezionate in vigna, dopo la raccolta manuale, subiscono un'ulteriore selezione in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei.

Invecchiamento Invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso porpora con riflessi violacei.

Profumo Vino di grande complessità con tipiche note dolci mediterranee, le sensazioni fruttate si fondono in perfetto equilibrio alla freschezza aromatica conferendo al vino armonia e spettro aromatico di grande piacevolezza.

Sapore Al palato si mostra con una trama tannica armonica, raffinato e persistente. Un vino in perfetto equilibrio fin dalla gioventù, ma capace di migliorare ed evolversi nel tempo con qualche ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Un vino che esprime equilibrio gustativo e grande armonia tipica dei grandi vini del territorio di appartenenza.

Abbinamenti Vino di grande duttilità, perfetto nell'abbinamento con carni rosse, formaggi e primi piatti di carne.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CHARDONNAY



Tenuta Fratini

HARTE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Bolgheri Superiore

Zona produttiva Comune di Castagneto Carducci, frazione Donoratico (LI).

Vitigno 72% Cabernet Franc, 21% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

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

Sistema di allevamento Guyot.

Vinificazione 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.

Invecchiamento Invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino brillante e luminoso.

Profumo Al naso emergono note di frutti rossi e neri succosi e dolci, unite a ricordi floreali e speziati.

Sapore Al palato è profondo, con una bella acidità che gli dona vitalità. Il frutto è presente e il tannino è profondo e ben integrato, con un ritorno su note di mirtillo e gelso.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti rustici toscani, come i pici al ragù di cinghiale o le pappardelle toscane, così come al sapore delicato del tartufo bianco. Inoltre, si sposa perfettamente con un piatto classico come la tagliata di Chianina, esaltandone i sapori ricchi e la consistenza tenera.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CHARDONNAY



Tenuta Fratini

HORTENSE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Bolgheri Superiore

Zona produttiva Comune di Castagneto Carducci, frazione Donoratico (LI).

Vitigno 80% Cabernet Franc, 20% Cabernet

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

Sistema di allevamento Guyot.

Vinificazione 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.

Invecchiamento Invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore 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 arrosti 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.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CHARDONNAY



Tenuta Fratini

VILLA CIABATTINI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Vicchio (FI), Mugello, tra i 310 e i 325 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Il suolo è caratterizzato dall'alternanza di due matrici geologiche, una ricompresa nell'unità tettonica dei "Depositi fluvio-lacustri del Bacino del Mugello" contraddistinti da ciottolami mediamente arrotondati e tessitura da matrice a clasto sostenuta con intercalazioni di sabbie e limi, e una nell' "Acquerino", più precisamente nella "litofacies pelitica" rappresentata da siltiti marnose, marne siltose e marne grigio chiare nocciola con intercalazioni di areniti gradate a grana fine e finissima.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Le uve precedentemente selezionate in vigna, dopo la raccolta manuale, subiscono un'ulteriore selezione in cantina. Gli acini fermentano in acciaio. La fermentazione avviene con lieviti selezionati.

Invecchiamento Un invecchiamento di 8/9 mesi per il 50% in acciaio e il 50% in legno di secondo passaggio completa l'affinamento del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso si intrecciano note di fiori gialli e nocciole, susine gialle e anice stellato, in un continuo altalenarsi tra materia e tensione, slancio e profondità. Una sfumatura di gesso colora il timbro olfattivo con un rimando iodato.

Sapore Al palato è pieno e fruttato, avvolgente. Si alternano note agrumate, soprattutto lime e bergamotto, che conducono a un finale vivace e sapido.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CHARDONNAY

