

# La Fralluca ★

Loc. Barbiconi 153


57028 Suvereto (Livorno)

tel. 333.6445440 fax 0565.829076

e-mail: info@lafralluca.com


La travolgente passione e l'innata curiosità da apprendisti muove la ricerca sul campo di Luca Recine e Francesca Bellini in terra di Suvereto: dieci ettari di vigne a Barbiconi, caratterizzati da sensibili escursioni termiche giorno/notte, su terreni di alberese a forte presenza calcarea, ricchi di scheletro, propiziano vini dal carattere originale e piacevole. Spicca per regolarità e carattere il Vermentino, che ha nell'annata 2013 un alleato ideale per dimostrarsi forse il migliore di sempre. Più bilanciati del solito i rossi della casa.

VAL DI CORNIA VERMENTINO FILEMONE 2013

 **17/20** bt 3500 €10/11


*note di agrumi, cereali, erbe aromatiche emergono al primo approccio olfattivo; in bocca è rigoroso, dinamico, sapido, dotato di una vibrante vena acida che dona un contrasto efficacissimo*

CABERNET FRANC 2011


 **16.5/20** bt 300 €24/28

*profumi ben articolati con sentori di more, ribes, liquirizia e cenni affumicati del rovere; sapore che si distende con sicurezza, allungo convincente*


FILLIDE 2011

 **16/20** sangiovese, syrah; alicante  
bt 3300 €11/13

PITIS 2011

 **16/20** syrah bt 1800 €22/25

SUVERETO SANGIOVESE CIPARISSO 2011

 **16/20**