



SUVERETO (LI)

La Fralluca

Località Barbiconi, 153
tel. 0565 829076
www.lafralluca.com
info@lafralluca.com

10 ha - 30.000 bt

VITA - La Fralluca è il sogno diventato realtà di Francesca Bellini e Luca Recine, una giovane coppia residente a Milano con la voglia di produrre vino e cambiare vita. Dopo varie ricerche, in località Barbiconi di Suvereto hanno trovato il luogo ideale per dare forma e sostanza al loro progetto. Avviata nel 2005, è una realtà enologica della val di Cornia in costante crescita. Luca conduce l'azienda, Francesca si occupa della parte commerciale, l'enologo è Paolo Caciorgna.

VIGNE - I 10 ettari di vigna messi a dimora tra il 2005 e il 2006 sono ben esposti al sole in posizione sud, sud-est. Terreni di alberese, prevalentemente sassosi, di medio impasto, calcarei e ricchi di minerali, con densità di 7.000 ceppi a ettaro allevati a doppio cordone speronato e guyot. Gli interventi in vigna sono contenuti e mirati alla salvaguardia della natura e della pianta stessa, senza lasciare niente al caso ma monitorando costantemente la crescita.

VINI - I vini hanno una personalità già ben definita. Il **Val di Cornia Filemone 2012** (○ vermentino, viogner; 3.300 bt; 10 €) ha note floreali su una bocca consistente e di buona tensione. Molto buono il **Val di Cornia Suvereto Cipariso 2010** (● sangiovese; 2.600 bt; 23 €): ai profumi di frutta matura unisce un cenno di spezie dolci, su corpo piacevolmente morbido. Il **Pitis 2010** (● syrah; 2.300 bt; 23 €) offre al naso un mix di spezie e toni fruttati, è ampio a centro bocca, con un finale lungo e succoso. Il **Fillide 2010** (● sangiovese; 10.000 bt; 12 €) è gustoso e profondo, soddisfacente in bocca. Molto interessante, anche se prodotto in poche bottiglie, il **Rosso Selezione 2010** (● 300 bt; 25 €) da cabernet franc in purezza: ne esprime tutta l'aromaticità e la complessità.

CONCIMI letame naturale

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna