

SUVERETO (LI)

La Fralluca

Località Barbiconi, 153

tel. 0565 829076

www.lafralluca.com

info@lafralluca.com

10 ha - 30.000 bt

sconto -10%

VITA - Dopo anni di lavoro nel settore tessile per importanti case di moda, i coniugi Luca Recine e Francesca Bellini decisero di mollare quel mondo. Fu così che nei primi anni Duemila si misero alla ricerca di un fazzoletto di terra per poter realizzare il loro sogno: vivere una vita a ritmi più lenti e avviare una produzione di vini di qualità. Dopo qualche anno di perlustrazioni il luogo per l'inizio di questa nuova avventura fu individuato a Suvereto.

VIGNE - L'azienda è situata in una zona interna atipica per la val di Cornia. Per certi aspetti non sembrerebbe di trovarsi sulla costa, ma verso l'entroterra toscano con un panorama dominato dalle colline e dalla macchia. Luca ci ha accompagnato nei vigneti, che mostra con orgoglio in tutta la loro varietà. Si passa da una composizione calcarea con superfici molto bianche ai più classici alberese e galestro toscano. Massiccia la presenza sassosa.

VINI - L'altitudine dei vigneti e la composizione dei suoli donano ai vini un'estrema freschezza di base. Il nuovo **Bauci 2012** (○ viognier; 3.000 bt; 14 €) ha piacevoli richiami di pietra bagnata, è molto minerale, tagliente e al tempo stesso ampio e strutturato. Buono il **Val di Cornia Vermentino Filemone 2013** (○ 3.300 bt; 6 €), gustoso, sapido e dal piacevole finale agrumato. Il **Fillide 2011** (● sangiovese, syrah, alicante; 7.500 bt; 12 €) rappresenta il biglietto da visita aziendale e punta tutto sulla sua facilità di beva. Più strutturato e complesso il **Val di Cornia Sangiovese Cipariso 2011** (● 3.300 bt; 23 €), con il bellissimo corredo olfattivo a fare da anteprima a una bocca ampia ma agile. Più concentrato il **Pitis 2011** (● syrah; 3.500 bt; 23 €), ricco di spezie e pieno in bocca, dal finale lungo e sapido.

CONCIMI letame naturale

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna