

La Fralluca



57028, località Barbiconi 153; tel. 0565/829076, fax 0565/829927.

info@lafralluca.com; www.lafralluca.com

Proprietario: Luca Recine. *Enologo:* Paolo Caciorgna. *Agronomo:* Federico Curtaz. *Ettari vitati:* 10.

Non appena li hanno incontrati, Francesca Bellini e Luca Recine si sono innamorati di questo territorio e di questa tenuta adagiata sulle colline di Suvereto, attorno alla quale hanno dato vita al loro progetto vitivinicolo. I vigneti, posti in località Barbiconi, poggiano su tipici terreni di alberese.

a docg

★★★ Suvereto Sangiovese Ciparisso, 🍷 2011 (ha 1.5 ↓ 2.500 🍷 D) **2011 (D.T.) 92**

a doc

★★ Val di Cornia Vermentino Filemone, 🍷 2013 (ha 1.5 ↓ 3.500 🍷 B) **2013 (D.T.) 88**

a igt

♣️ Bauci Toscana Viognier, 🍷 2012 (ha 1.5 ↓ 2.500 🍷 C) **2012 (D.T.) 89**

★★★ Edizione Speciale Toscana Alicante, 🍷 2008 (🍷 C)

★★★ Fillide Toscana Rosso, 🍷 2011 (ha 4 ↓ 10.000 🍷 B) **2011 (D.T.) 90**

🍷 *sangiovese, alicante e syrah*

★★★★ Pitis Toscana Syrah, 🍷 2011 (ha 1 ↓ 2.000 🍷 D) **2011 (D.T.) 93**

★★★★ Selezione Toscana Cabernet Franc, 🍷 2011 (ha 1 ↓ 300 🍷 E) **2011 (D.T.) 94**

★★ Selezione Toscana Viognier, 🍷 2011 (ha 1.5 ↓ 1.300 🍷 C)

Nulla potrebbe illustrare la vocazione della Val di Cornia come il ventaglio di vini realizzati da questa produttore: tutta una serie di proposte fatte con uve diverse, un livello qualitativo medio veramente eccellenti, vini molto espressivi, pieni di carattere e personalità. Complimenti a Luca Recine e Paolo Caciorgna e, soprattutto, alla terra di Suvereto. (D.T.)