



2016

Vini d'Italia

TOSCANA

La Fralluca

LOC. BARBICONI, 153
57028 SUVERETO [LI]
TEL. 0565829076
www.lafralluca.com

VENDITA DIRETTA

VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 40.000 bottiglie

ETTARI VITATI 10,00

AZIENDA SOSTENIBILE

Il nome dell'azienda deriva da quello dei proprietari Luca Recine e Francesca Bellini che, innamorati della zona, hanno deciso di intraprendere la strada che li portasse a diventare produttori di vino. Spinti da una profonda passione, con la voglia di cambiare radicalmente vita - provenivano dal settore della moda -, hanno lasciato Milano per tornare nella di lei terra natia e lavorare la campagna, seguita direttamente da Luca, mentre Francesca si è occupata, fin dall'inizio, della parte commerciale. I primi impianti risalgono al 2005 e i vitigni sono stati scelti dopo accurate valutazioni del terreno, formato da calcare e scheletro in prevalenza. Il Cabernet Franc '12 ha naso fresco e vivace, di felce ed erba cedrina, poi note di mirtillo e ribes, corpo delicato, morbido, di ottima ricchezza, dal finale saporito e fresco. Convincente il Viognier Bauci '13, dal naso maturo, di pesca e albicocca, corpo ben amalgamato, freschezza vivace e sapidità appetitosa.

● Cabernet Franc '12	5
● Fillide '12	3
● Syrah Pitis '12	5
○ Viognier Bauci '13	3
○ Val di Cornia Vermentino Filemone '14	3
● Cabernet Franc '11	6
● Syrah Pitis '10	3
○ Viognier '11	2*
○ Viognier Bauci '12	3