

# slow wine

## 2016

### La Fralluca

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

10 ha - 40.000 bt

**VITA** - Hanno attraversato in lungo e in largo la costa toscana i coniugi Luca Recine e Francesca Bellini, prima di approdare su questi terreni nel Comune di Suvereto. Panorama mozzafiato e una distesa di boschi, olivi e campi a seminativo a perdita d'occhio: è qui che hanno realizzato il loro sogno di fare vino di qualità. Tutto è iniziato nel 2005, anno di acquisto e messa a dimora delle prime barbatelle, operazione conclusasi l'anno successivo.

**VIGNE** - La scelta, presa di comune accordo con il consulente Federico Curtaz, è ricaduta sui vitigni autoctoni (vermentino e sangiovese) in abbinamento ad alcuni internazionali. Parliamo di terreni dalle esposizioni differenti, ricchi di galestro e calcare, con alcune striature di colore bianco panna. Inerbimento fino a inizio estate e uso attento e controllato dei prodotti chimici.

**VINI** - Il minimo comun denominatore dei vini, sia bianchi che rossi, è una marcata nota minerale e una fresca acidità: come nel **Val di Cornia Vermentino Filemone 2014** (○ 6.000 bt; 12 €), sfaccettato nei profumi, dal profilo affilato e quasi marino al palato. Più grasso, maturo e avvolgente, col legno del tonneau ben integrato il **Bauci 2013** (○ viognier; 3.300 bt; 15 €). Tra i rossi, il **Fillide 2012** (● sangiovese, syrah, alicante; 6.500 bt; 13 €) mostra ciliegia sotto spirito e mirto per una beva ben delineata e con il tannino ancora da definirsi. Giovane, scalpitante e leggermente nervoso il **Suvereto Sangiovese Cipariso 2012** (● 3.600 bt; 23 €). Ci piace la tensione acida e l'energia (che accompagna a un finale sapido e succoso) del **Cabernet Franc 2012** (● 1.000 bt; 25 €). Più concentrato e avvolgente, comunque di dissetante mineralità, il **Pitis 2012** (● syrah; 3.600 bt; 23 €).

**CONCIMI** letame, sovescio

**FITOFARMACI** chimici, rame e zolfo

**DISERBO** meccanico

**LIEVITI** selezionati

**UVE** 100% di proprietà

**CERTIFICAZIONE** nessuna