

La Fralluca

Località Barbiconi, 153
57028 Suvereto (LI)
Tel. 0565 829076
info@lafralluca.com
www.lafralluca.com

Proprietà:

Famiglia Recine

Condizione enologica:

Luca Recine, Federico Curtaz

Condizione agronomica:

Luca Recine, Federico Curtaz

Viticultura:

Biologica certificata

Ettari vitati:

10

Bottiglie prodotte:

40.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

2005

Da anni Luca Recine, che conduce l'azienda con la moglie Francesca, dimostra di aver preso la strada giusta, interpretando in modo esemplare il comprensorio di Suvereto. Le sue vigne sono adagate sui dolci rilievi, fra la val di Cornia e le Colline Metallifere. L'anno scorso aveva sfiorato l'eccellenza con un Vermentino; quest'anno raggiunge le quattro Viti con il Cabernet Franc, che convince per l'armonia e la grazia. L'annata 2016 è stata propizia anche per le altre varietà a bacca nera, syrah e sangiovese, che si esprimono con ottimi risultati rispettivamente nel Pitis e nel Ciparisso. I bianchi delle annate più recenti si distinguono per una caratterizzante matrice sapida.

1240



CABERNET FRANC 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 100%

Alc. 13,5% - **€** 30 - **Bt.** 3.000

Vivida e impenetrabile tonalità rubino. Il bouquet è caratterizzato da una sfumatura di macchia mediterranea, ribes nero e mora di rovo; sfoggia quindi legno di sandalo, foglie di menta, ricordi ferruginosi e torrefatti. Una trama accurata di tannini levigati si sviluppa gradualmente, alimentando il corpo e l'intensità del sorso. Beneficia anche di un'esauriente percezione sapida, che indugia nel lungo epilogo balsamico e fruttato. Fermenta in acciaio e matura per 18 mesi in barrique di rovere francese. Piccione arrosto.



SYRAH PITIS 2016

Rosso Igt - Syrah 100% - **Alc.** 14% - **€** 26 - **Bt.** 3.800

Rubino intenso. Risaltano al naso profumi di mirtillo, ribes e fragola, che si intrecciano con china, rabarbaro, grafite e accenni di cuoio. La tessitura fitta di tannini serici asseconda rotondità e avvolgenza in un palato bilanciato da una contenuta freschezza e da una squisita sapidità. La chiusura è speziata. Fermentato in tino d'acciaio, riposa in barrique e tonneau per 18 mesi. Spezzatino di maiale con prugne e pinoli.



VERMENTINO FILÉMONE 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 14 - **Bt.** 10.000

Paglierino tenue e luminoso. Bouquet di lime, fiori di acacia, pesca nettarina, finocchietto selvatico, uva spina e origano fresco, in cui s'intravede un alito di miele di erica. Una discreta freschezza affianca e sostiene il carattere decisamente sapido del gusto. Ha consistenza cremosa e ottima persistenza floreale. Vinificato esclusivamente in acciaio con 6 mesi di permanenza sui lieviti. Linguine all'astice.



SUVERETO SANGIOVESE CIPARISSO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% - **€** 26 - **Bt.** 3.800



VIOGNIER BAUCI 2018

Bianco Igt - Viognier 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 17 - **Bt.** 3.500



FILLIDE 2016

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Syrah 20%, Alicante bouschet 10% - **Alc.** 13,5% - **€** 14 - **Bt.** 7.000