



# TENUTA FRATINI

Schede tecniche



Tenuta Fratini

# CLINIO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana

**Zona produttiva** Comune di Castagneto Carducci, frazione Donoratico (LI).

**Vitigno** 45% Merlot, 40% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

**Tipologia del terreno** Rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee.

**Sistema di allevamento** Guyot e cordone speronato.

**Vinificazione** Le uve precedentemente selezionate in vigna, dopo la raccolta manuale, subiscono un'ulteriore selezione in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei.

**Invecchiamento** Invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi.

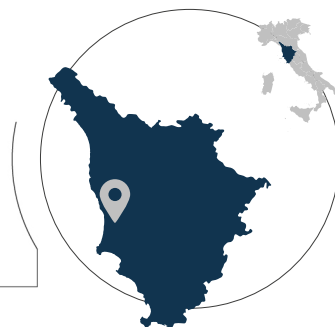
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso porpora con riflessi violacei.

**Profumo** Vino di grande complessità con tipiche note dolci mediterranee, le sensazioni fruttate si fondono in perfetto equilibrio alla freschezza aromatica conferendo al vino armonia e spettro aromatico di grande piacevolezza.

**Sapore** Al palato si mostra con una trama tannica armonica, raffinato e persistente. Un vino in perfetto equilibrio fin dalla gioventù, ma capace di migliorare ed evolversi nel tempo con qualche ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Un vino che esprime equilibrio gustativo e grande armonia tipica dei grandi vini del territorio di appartenenza.

**Abbinamenti** Vino di grande duttilità, perfetto nell'abbinamento con carni rosse, formaggi e primi piatti di carne.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,  
CHARDONNAY



Tenuta Fratini

# HARTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Bolgheri Superiore

**Zona produttiva** Comune di Castagneto Carducci, frazione Donoratico (LI).

**Vitigno** 72% Cabernet Franc, 21% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

**Tipologia del terreno** Rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee.

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano e selezionate in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei.

**Invecchiamento** Invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino brillante e luminoso.

**Profumo** Al naso emergono note di frutti rossi e neri succosi e dolci, unite a ricordi floreali e speziati.

**Sapore** Al palato è profondo, con una bella acidità che gli dona vitalità. Il frutto è presente e il tannino è profondo e ben integrato, con un ritorno su note di mirtillo e gelso.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a piatti rustici toscani, come i pici al ragù di cinghiale o le pappardelle toscane, così come al sapore delicato del tartufo bianco. Inoltre, si sposa perfettamente con un piatto classico come la tagliata di Chianina, esaltandone i sapori ricchi e la consistenza tenera.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,  
CHARDONNAY



Tenuta Fratini

# HORTENSE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Bolgheri Superiore

**Zona produttiva** Comune di Castagneto Carducci, frazione Donoratico (LI).

**Vitigno** 80% Cabernet Franc, 20% Cabernet

**Tipologia del terreno** Rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee.

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano e selezionate in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei.

**Invecchiamento** Invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso porpora con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso il bouquet è ampio, con chiari rimandi fruttati che si aprono su note di erbe mediterranee che ne scalfiscono la personalità.

**Sapore** Al palato è strutturato, con un tratto balsamico rinfrescante che fa di lui un vino di potenza senza pesantezza.

**Abbinamenti** Si sposa con piatti robusti e saporiti, come selvaggina marinata e arrosto di cinghiale, faraona brasata o anatra. Ottimo accanto a arrosti di vitello o suino conditi con un mix di erbe mediterranee, tra cui alloro, bacche di ginepro, rosmarino e salvia, che esalteranno le sue note aromatiche complesse. La sua complessità si esalta anche accanto a formaggi stagionati e ricchi come il pecorino invecchiato.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,  
CHARDONNAY



Tenuta Fratini

# VILLA CIABATTINI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana

**Zona produttiva** Vicchio (FI), Mugello, tra i 310 e i 325 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Il suolo è caratterizzato dall'alternanza di due matrici geologiche, una ricompresa nell'unità tettonica dei "Depositi fluvio-lacustri del Bacino del Mugello" contraddistinti da ciottolami mediamente arrotondati e tessitura da matrice a clasto sostenuta con intercalazioni di sabbie e limi, e una nell' "Acquerino", più precisamente nella "litofacies pelitica" rappresentata da siltiti marnose, marne siltose e marne grigio chiare nocciola con intercalazioni di areniti gradate a grana fine e finissima.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Le uve precedentemente selezionate in vigna, dopo la raccolta manuale, subiscono un'ulteriore selezione in cantina. Gli acini fermentano in acciaio. La fermentazione avviene con lieviti selezionati.

**Invecchiamento** Un invecchiamento di 8/9 mesi per il 50% in acciaio e il 50% in legno di secondo passaggio completa l'affinamento del vino.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso si intrecciano note di fiori gialli e nocciole, susine gialle e anice stellato, in un continuo altalenarsi tra materia e tensione, slancio e profondità. Una sfumatura di gesso colora il timbro olfattivo con un rimando iodato.

**Sapore** Al palato è pieno e fruttato, avvolgente. Si alternano note agrumate, soprattutto lime e bergamotto, che conducono a un finale vivace e sapido.



DONORATICO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2016



ENOLOGO | ERIC BOISSENOT



VITIGNI | CABERNET FRANC,  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,  
CHARDONNAY

