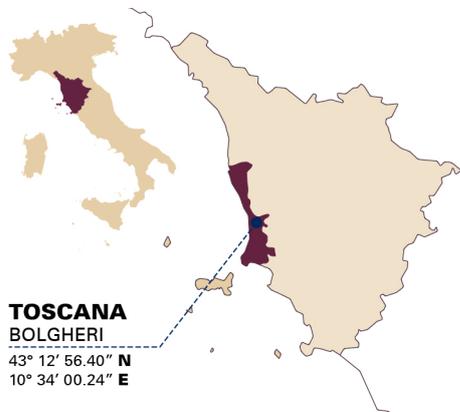




# CLINIO ROSSO

## DONORATICO (LI) / TOSCANA



**TOSCANA**  
**BOLGHERI**  
43° 12' 56.40" N  
10° 34' 00.24" E

Tenuta Fratini è composta da 1100 ettari di terreno di cui 10 vitati con l'intento di produrre grandi vini rossi. Fra i diversi terreni a disposizione nella DOC Bolgheri, L'azienda ha individuato i migliori per lo sviluppo della vite e la produzione di uve di alta qualità grazie a numerose indagini del suolo. L'intero processo della scelta dei terreni, alla trasformazione delle uve e successivo affinamento dei vini, è stato oggetto di approfondite analisi e considerazioni da parte di un team di esperti che opera in ambito internazionale.



### ESTENSIONE TERRITORIO

1100 Ha / 20 Ha Vitati



### ENOLOGO

ERIC BOISSENOT



### BOTTIGLIE IN UN ANNO

10,000



### VITIGNI

CABERNET FRANC – CABERNET  
SAUVIGNON – MERLOT



### TIPOLOGIA

Vino rosso – IGT Toscana



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagneto Carducci, frazione di Donoratico (Livorno)



### VITIGNO

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



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

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



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot e cordone speronato.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. Un invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi completa l'affinamento del vino. Un invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi completa l'affinamento del vino.



### 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.

