

TOSCANA – Suvereto ()

La Fralluca

La propriété s'étend sur 45 hectares à flanc de colline, dominant Monteverdi Marittimo. Le domaine comprend 10 hectares de vignes, 15 hectares de bois, 2 hectares d'oliviers et 18 hectares de pâturages. Située en altitude et abritée de la mer par les collines environnantes, la propriété se distingue de ses voisins au sein de l'appellation, offrant un microclimat unique.

Les vignes de La Fralluca, plantées entre 2005 et 2006, s'étendent sur trois collines adjacentes, permettant aux vignerons de sélectionner les expositions idéales pour leurs vignes. Ils ont choisi de planter des cépages traditionnels locaux comme le Sangiovese, le Vermentino et l'Alicante Bouschet, ainsi que des cépages internationaux tels que le Cabernet Franc, la Syrah et le Viognier.

Construite presque entièrement sous terre, la cave exploite une dépression naturelle pour maintenir des conditions de vieillissement optimales, avec des cuves de fermentation à température contrôlée et un chai à barriques dédié dans la partie la plus fraîche du chai. L'approche pratique de Francesca et Luca garantit que chaque bouteille exprime la pureté et l'élégance du terroir de Suvereto.

CODE	PRODUIT	AN	CAP	PC	PRIX	NOTE
FR01BA	BAUCI COSTA TOSCANA VIOGNIER IGT (Viognier 100%)	2023	0,750	6	13,90	
FR02LE	LEONIS COSTA TOSCANA IGT (Alicante Bouschet 100%)	2018	0,750	6	16,90	
FR03CF	CABERNET FRANC COSTA TOSCANA IGT (Cabernet Franc 100%)	2020	0,750	6	23,90	
FR04FI	FILLIDE COSTA TOSCANA ROSSO IGT (Aglianico 100%)	2020	0,750	6	10,90	

* Prix htva

