FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2006



Formati

0,75 l

La Torre 2006

Morellino di Scansano DOCG

La Torre“ wird überwiegend aus Sangiovese-Trauben mit einem geringen Anteil an Cabernet Sauvignon gewonnen. Seine Farbe ist von einem intensiven Rubinrot, seine Aromen erinnern an reife Früchte, insbesondere an Pflaume und Kirsche.

Klimaverlauf

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Aus den Frescobaldi Weingütern und weiteren besonders geeigneten Gebieten in der Toskana
Exposition: Süd, Süd-West
Typologie des Erdbodens: Sandstein
Dichte der Anlage: 5.500/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette
Weinsorte: 95% Sangiovese e 5% Cabernet Sauvignon
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Inox-Tanks - 10 Monate