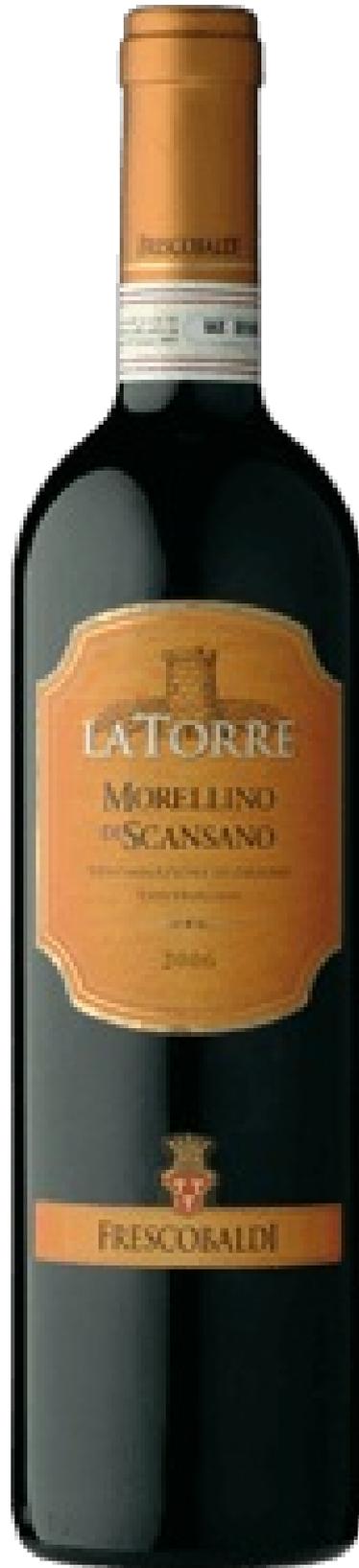



FRESCOBALDI
TOSCANA

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