

  
**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