FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2008

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

Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub bewirken. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten.

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

Technische Anmerkungen

Im Glas leuchtet der Wein lebhaft in einem klaren, kräftigen Purpur. Die Nase nimmt intensive und komplexe Düfte von roten und schwarzen Früchten wahr, wie Erdbeere, Brombeere und Kirsche, gepaart mit blumigen Noten von Hagebutte und Märzveilchen, die dann übergehen in würzige Facetten und Röstaromen von Kakao und Kaffee. Am Gaumen erweist er sich als kräftig, weich und süffig, mit ausgesprochen zarten Tanninen. Langes, vollmundiges Finale.