FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2009

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

Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern.

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, satten Rubinrot. Die Nase nimmt Düfte von kleinen roten Früchten wahr wie Brombeere, Heidelbeere und Kirsche, gepaart mit blumigen Noten von Rose und Märzveilchen, die dann in würzige Facetten übergehen. Am Gaumen erweist er sich als körperreich und ausgewogen mit zarten, seidigen, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen und hinterlässt einen trockenen und sauberen Geschmack. Brillante Frucht im reintönigen Finish.