FRESCOBALDI
TOSCANA

# La Torre 2010




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# La Torre 2010

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

Am 20. Oktober endete die Weinlese 2010. Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.

## 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
Alkoholischer Grad: 12,5°
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Inox - 10 Monate

## Technische Anmerkungen

Rubinrot mit klaren, violetten Reflexen. Fruchtige Nase, geprägt von Pflaume, frischer Mandel und Brombeere. Hinzu kommen florale Eindrücke von Rose und Geranie, ferner eine würzige Note von Muskatnuss. Im Hintergrund machen sich grüne Walnussschale, geschnittenes Heu und frisches Tabakblatt bemerkbar. Am Gaumen schöner Körper; die Tannine sind seidig und gekonnt integriert. Im Nachhall ein Hauch von Lakritze.