FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2011

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

Im Monat August hatten wir es mit zwei außergewöhnlichen klimatischen Situationen zu tun, die sich mit der ganzen Gewalt der Natur auf die Charakteristik der Trauben auswirkten. Die erste Augusthälfte war sonnig mit Temperaturen bis 30°C und sehr kühlen Nächten. Fantastische Bedingungen für die Aromenbildung und eine lang anhaltende Frische im Falle der Reben Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Nero. In der zweiten Augusthälfte hingegen sorgte die heiße Sonne für Kraft und Konzentration bei den roten Sorten (Sangiovese und Cabernet Sauvignon). Als Ergebnis konnten wir optimal gereifte, gesunde und aromatische weiße Trauben von guter Säure ernten; die außergewöhnlich gesunden roten Trauben waren vollreif und zeigten viel Polyphenol. Die Lese begann am 16. August und endete am 5. Oktober.

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: 12,50%
Mazerationszeit: 12 Tage
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt
Ausbau: Stahl - 10 Tage

Technische Anmerkungen

La Torre 2011 hat eine intensive, rubinrote Farbe und ist klar und leuchtend. Die Aromen schmeicheln dem Geruchssinn durch lebendige Duftnoten dunkler Früchte, wie Brombeere und Pflaume. Blumige Noten von Heckenrose und Märzveilchen ergänzen den Duft. Der Geschmack zeigt sich gehaltvoll durch einen runden Körper mit samtigen und delikaten Tanninen. Im Abgang lang und vollmundig.