FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2012

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 Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigte eine harmonische Reifung der Trauben. Die Weinlese erstreckte sich über einen langen Zeitraum und unsere Trauben erfreuten sich bis zum Schluss einer perfekten Gesundheit – die beste Voraussetzung, um gute Weine zu erhalten.

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: 13 Tage
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt
Ausbau: Stahl - 10 Tage

Technische Anmerkungen

La Torre 2012 präsentiert sich in einem satten leuchtenden Rubinrot von wunderbarer Farbdichte. Seine Aromen erinnern an Brombeere, Blaubeere, Himbeere, Erdbeere sowie würzige Muskatnuss und schwarzen Pfeffer. Im Mund sehr gut balanciert, seidige Tannine, gut in die Struktur eingebunden. Langer Abgang, saftig und fruchtig. Verkostet im Dezember 2013.