FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2013

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 Klimaverlauf 2013 war durchweg positiv. Der Frühling kam im April, nach einem kühlen, sehr regnerischen März. Die steigenden Temperaturen führten zu einem frühzeitigen Öffnen der Knospen. Im Mai fiel überdurchschnittlich viel Regen, womit der Wasservorrat für den Sommer perfekt aufgefüllt werden konnte. Im Juni verbrauchten die Pflanzen viel Wasser, um dem Wind entgegenhalten zu können und die Blüte in den ersten beiden Wochen zu unterstützen. Die folgenden Sommermonate verliefen ähnlich, mit einem Hitzehoch Ende Juli und in der ersten Augustdekade. In dieser Zeit fielen ausreichend Niederschläge, so dass die Reben keinen Wasserstress hatten und nicht vom Verwelken bedroht waren. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht im September förderten die Aromenbildung und sorgten für eine ausgeprägte Gesamtsäure. Der Klimaverlauf 2013 war insgesamt von regelmäßigen Niederschlägen und frischen Temperaturen gekennzeichnet, die dem Wachstum unserer Rebstöcke sehr dienlich waren, obgleich die Phenolbildung somit um 10 Tage verzögert wurde. Der günstige September bescherte dafür eine lineare Reifung, womit wir gesunde und besondere Trauben keltern durften.

Merkmale des Gebiets

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 2013 liegt in einem kräftigen Rubinrot im Glas und zeigt eine schöne Farbdichte. Fruchtige Aromen nach Brombeere, Heidelbeere und Waldbeere verwöhnen die Nase und vermählen sich harmonisch mit zarter Wildrose und würziger Muskatnuss. Vom Geschmack sehr schön balanciert, gut in die Struktur eingebundene Tannine. Langer Abgang, fruchtiges, gefälliges Finale. Verkostet im April 2014