FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2014

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

Dank des kühlen Saisonverlaufs im August und der damit verbundenen langsamen und graduellen Reife der Trauben konnte sich das Geschmacksprofil des Sangiovese optimal entwickeln und führte zu einem Most mit gutem Zuckergehalt und einem frischen und tiefen Aroma.

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: Sangiovese und Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 12,50%
Mazerationszeit: 13 Tage
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt
Ausbau: Stahl - 10 Tage

Technische Anmerkungen

Ein Morellino, der an die sonnige und lebendige Maremma erinnert. Angenehme Noten von roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren vermischen sich mit für die Toskana typischen Blütendüften von Veilchen und Rosen. Vollmundig und vielseitig: ein idealer Begleiter zu leichten Gerichten, sowie zu würzigen Speisen und Nudeln mit Fleischsoße gewürzt mit einer Prise Pfeffer.