


FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2015



Formati
0,75 l

La Torre 2015

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 hervorragenden Klimabedingungen im April und Mai beschleunigten die Entwicklung der Reben. Der besonders heiße Juli sorgte für eine günstige Reifung, die Dank der Regenfälle im August wunderbar fortgesetzt wurde. Zudem sanken im August die Temperaturen, wodurch sich die Trauben mit Aromen und Polyphenolen anreicherten und somit für eine exzellente Qualität sorgten.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: DOCG Morellino di Scansano - 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: 13%

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.