FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2017

Morellino di Scansano DOCG

Der Torre Morellino di Scansano besteht aus Sangiovese-Trauben mit einem kleinen Anteil an Cabernet Sauvignon. Seine Kennzeichen sind sein kräftiges Rubinrot sowie sein Aroma nach reifen Früchten wie Pflaume und Kirsche.

Klimaverlauf

Das Jahr 2017 wird als eines der heißesten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben mit Temperaturen leicht über dem saisonalen Durchschnitt. Die Niederschläge im Frühjahr füllten die Wasserreserven für den Sommer ausreichend auf, der bis auf geringe lokale Niederschläge durchgehend trocken war und Temperaturen über 30°C aufwies. Als Folge davon trieben die Knospen frühzeitig aus und die Reben blühten, auch einige Tage früher als sonst. Die hohen Temperaturen im Spätsommer sorgten für eine hervorragende Lese mit perfekt ausgereiften Trauben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und ein kleiner Anteil an Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: Edelstahl - 10 Monate

Technische Anmerkungen

Ein sonniger und lebhafter Morellino, der den mediterranen Flair der toskanischen Maremma in sich trägt. Sein Bouqett ist angenehm fruchtig. Seine Anklänge an kleine rote Früchte vereinen sich perfekt mit blumigen Noten. Am Gaumen ist er lebhaft und zugleich schmeichlerisch elegant mit einer deutlich schmackhaften Note. Er passt perfekt zu der köstlichen Schlichtheit der Toskana.

Kombination: Ideal zu Fleischsoße, Braten aus hellem oder rotem Fleisch und zu mittelreifem Käse.