FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2006

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2006

Morellino di Scansano DOCG

La Torre Morellino di Scansano viene prodotto da uve Sangiovese con piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon e si distingue per il suo colore rosso rubino intenso e per i suoi aromi di frutta matura dove si riconoscono la prugna e la ciliegia.

Andamento climatico

La vendemmia 2006 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale; infatti un clima temperato ha caratterizzato i mesi primaverili, con poche precipitazioni e senza stress termici. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invaiatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di qualità e struttura.

Note tecniche

Provenienza: Territorio iscritto alla d.o.c.g. Morellino di Scansano
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Arenaria ciottolosa
Densità Impianti: 5.500/Ha
Allevamento: Cordone speronato
Varietà: 95% Sangiovese e 5% Cabernet Sauvignon
Tempo Macerazione: 12 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Acciaio - 10 mesi

Note degustative

Affascinante al colore, di un porpora brillante, quasi luminoso. Gli aromi deliziano l'olfatto, grazie a sentori vivi di frutti neri, come mora e prugna, accompagnati da una fresca nota speziata, di pepe. All'esame gustativo si mostra di godibile beva, grazie ad un corpo rotondo, con tannini fini e delicati ed un finale sapido e prolungato.

Abbinamento: "Bene con piatti a base di pollame o coniglio arrostito, con pasta condita con ragù a base di maiale, con formaggi semi stagionati e carni rosse saltate."