FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2007



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2007

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 2007 nelle Tenute Frescobaldi si è conclusa il 5 di ottobre. Il bilancio è molto positivo per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. Iniziata la terza settimana di agosto, la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. L'inverno 2006 2007 è stato il più mite dal 1950. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio, e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2 – 3 settimane sulla media delle annate precedenti.

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."