FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2008

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 '08 nelle tenute Frescobaldi , situate in diverse regioni della Toscana , si è conclusa il 10 ottobre. La primavera '08 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minori acini. Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l' assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà.

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

Alla vista è luminoso e brillante di colore rosso porpora intenso limpido e vivace. All'olfatto presenta inizialmente note intense e complesse di frutta rossa e nera come fragola mora e ciliegia che si uniscono a sentori floreali di rosa canina e viola mammola. Nel finale si percepiscono note speziate e tostate di cacao e caffè. In bocca è intenso e morbido, di ottima beva e con tannini fini e delicati. Lungo e sapido il finale.

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."