FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2009

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

Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

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 si presenta di un bel colore rosso rubino carico e molto intenso, limpido, brillante e di bella consistenza. Al naso si apre inizialmente con sentori fruttati di piccoli frutti a bacca rossa come mora, mirtillo, ribes e lampone a cui seguono note floreali di rosa e viola mammola. In evidenza anche le note speziate. In bocca è corposo ma equilibrato, con tannini fini e setosi ben amalgamati nella struttura. Lascia la bocca asciutta e pulita, con un finale netto e decisamente fruttato.

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."