FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2010



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2010

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 2010 è terminata il 20 ottobre. Il bilancio è molto positivo, soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte Un'annata straordinaria che darà vita a vini di grande struttura, molto equilibrati e di buona acidità. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Il Sangiovese, assieme al Cabernet Sauvignon raccolti quest'anno, è di qualità eccezionale. Le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che queste particolari varietà di uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità.

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
Grado Alcolico: 12,5°
Tempo Macerazione: 12 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Inox - 10 mesi

Note degustative

La Torre 2010 ha un colore rosso rubino con netti riflessi violacei. Naso fruttato di prugna, mandorla fresca e mora di rovo. Si avvertono anche note floreali di rosa e geranio e sentori speziati di noce moscata. Vi troviamo anche mallo di noce, fieno tagliato e foglia di tabacco fresco. In bocca è di buon corpo, dalla trama tannica setosa e ben amalgamata alla struttura. Nel finale emergono sentori di liquirizia.

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."