FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2011

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

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole,temperature diurne mai superiori ai 30 gradi e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come nel Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto delle uve bianche con una sanità perfetta,mature,ricche di precursori d'aroma e con una buona acidità; e delle uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico. La vendemmia è iniziata il 16 Agosto e si è conclusa il 5 Ottobre.

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: 12,50%
Tempo Macerazione: 12 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Inox - 10 mesi

Note degustative

La Torre 2011 ha un colore rosso rubino intenso, limpido e luminoso. Gli aromi deliziano l'olfatto attraverso sentori vivi di frutti neri, come mora e prugna. Vi si uniscono sentori floreali di rosa canina e viola mammola. All'esame gustativo si mostra di godibile beva, grazie ad un corpo rotondo, con tannini setosi e delicati. Finale lungo e sapido.

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."