FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2012

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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la nostra raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini.

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: 13 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Inox - 10 mesi

Note degustative

La Torre 2012 si presente di colore rosso rubino, carico e luminoso, di bella consistenza. Si apre al naso con note fruttate di mora, mirtillo, lampone, fragola e note piacevolmente speziate di noce moscata e pepe nero. L'esame gustativo rivela grande equilibrio, tannini setosi e ben amalgamati alla struttura. Lunga persistenza, finale succoso e fruttato. Degustato dicembre 2013

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."