FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2013

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

L'andamento climatico 2013 è stato positivo. La primavera è arrivata ad aprile, dopo un marzo con temperature medie basse e piogge abbondanti. L'aumento delle temperature ha portato a un'anticipata schiusura delle gemme. A maggio, le precipitazioni registrate sono state superiori alla norma del periodo e questo ha permesso di immagazzinare delle ottime riserve idriche per affrontare al meglio la stagione estiva. Nel mese di giugno la pianta ha consumato maggiori quantità di acqua per far fronte all'elevata ventosità e al sopraggiungere della fioritura, manifestata nelle prime due settimane di giugno. Le temperature dei mesi di luglio ed agosto sono state molto simili tra loro e costanti con dei picchi di caldo nell'ultima settimana di luglio e nella prima decade di agosto. Le piogge cadute in questi due mesi hanno consentito alla pianta di non raggiungere lo stress idrico in quanto le riserve di acqua del suolo non sono scese al di sotto del punto di appassimento. Il mese di settembre è stato caratterizzato da una favorevole alternanza di temperature tra il dì e la notte che ha portato alla concentrazione degli aromi e al mantenimento di una spiccata acidità totale. Il ciclo vegetativo del 2013 è stato caratterizzato da una serie di eventi pluviometrici costanti e da temperature fresche, che hanno giovato allo sviluppo vegetativo dei nostri vigneti

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 2013 è rosso rubino intenso e di bella consistenza. Gli aromi fruttati deliziano l'olfatto attraverso sentori evidenti di mora, mirtillo e fragolina di bosco, e si sposano perfettamente alle delicate note floreali di rosa canina e speziate di noce moscata. L'esame gustativo rivela grande equilibrio, tannini ben amalgamati alla struttura. Lunga persistenza , finale fruttato e sapido. Degustato aprile 2014

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."