FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2014

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 stagione fresca e una lenta e graduale maturazione delle uve nel mese di agosto, hanno permesso di esprimere in modo ottimale il profilo organolettico del Sangiovese, portando con naturalezza alla produzione di mosti dal buon contenuto in zuccheri e dall'aroma fresco e profondo.

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: Sangiovese e piccola parte di Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 12,50%
Tempo Macerazione: 13 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Inox - 10 mesi

Note degustative

Un Morellino in cui si sente la Maremma, solare e vivace. Note piacevoli di frutta rossa come ciliegia e fragola si amalgamano con i fiori della terra Toscana: rose e viole. Avvolgente in bocca, versatile negli abbinamenti, si gusta sia con i piatti più leggeri che con quelli più saporiti, ideale con la pasta al ragù di carne con una manciata di pepe.

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.