FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2015

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'ottimo andamento climatico nei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche; un luglio particolarmente caldo ha aiutato la maturazione, proseguita dolcemente grazie alle piogge di Agosto. L'abbassamento delle temperature di Agosto ha favorito lo spostamento verso i grappoli tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico aromatico.

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: 13%
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.