FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

La Torre 2017

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 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi tempi, con temperature leggermente sopra le medie stagionali. Le piogge primaverili hanno garantito ai vigneti le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo, caratterizzato da siccità persistente e temperature sempre superiori ai 30° con episodi piovosi localizzati e di piccola intensità. L'annata è stata dunque caratterizzata da un precoce germogliamento della vite e da una fioritura anch'essa iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto alle medie stagionali. Le calde giornate di fine estate hanno comunque permesso un'ottima vendemmia con uve perfettamente mature.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: Inox - 10 mesi

Note degustative

Un Morellino solare e vivace che esprime tutta la mediterraneità della costa della Maremma Toscana. Il suo bouquet è piacevolmente fruttato. Le sensazioni di piccoli frutti rossi si sposano perfettamente con quelle floreali. Al palato è vivace ed al contempo elegantemente avvolgente, con una nota sapida ben evidente. Si sposa perfettamente con la semplicità saporita della Toscana

Abbinamento: Perfetto con ragù, carni bianche o rosse arrosto e con formaggi semi stagionati.