



La Torre 2017

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 Vino

Sangiovese e piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico

13%

Maturazione

Inox - 10 mesi

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

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.

