FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2011



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2011

Morellino di Scansano DOCG

Er ist einer der jüngsten Weine des Hauses Frescobaldi und wurde im Jahr 2000 zum ersten Mal erzeugt. Jung und dynamisch, präsentiert sich der Santa Maria als ein frischer der zu jeder Gelegenheit passt.

Klimaverlauf

Im Monat August hatten wir es mit zwei außergewöhnlichen klimatischen Situationen zu tun, die sich mit der ganzen Gewalt der Natur auf die Charakteristik der Trauben auswirkten. Die erste Augusthälfte war sonnig mit Temperaturen bis 30°C und sehr kühlen Nächten. Als Ergebnis konnten wir optimal gereifte, gesunde und aromatische weiße Trauben von guter Säure ernten; die außergewöhnlich gesunden roten Trauben waren vollreif und zeigten viel Polyphenol.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von i Santa Maria, Magliano in der Toskana
Alimetrie: 100 m
Exposition: Süd Süd-Westlich
Typologie des Erdbodens: Sand- und Kieselstein
Dichte der Anlage: 5.500/Ha
Aufzucht: Abläufer-Kette Die Weinbergen verfügen über eine Tropfen- Bewässerungsanlage
Weinsorte: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 10 Tage
Malolaktische Gärung: nach der alkoholischen
Ausbau: Stahl - Stahl - 10 Monate in Stahlbehältern und 2 Monate in Flaschen - 10 Monate in Stahlbehältern und 2 Monate in Flaschen

Technische Anmerkungen

Santa Maria 2011 zeigt sich dem Auge in einem intensiven, leuchtenden Purpurrot und hat eine gute Dichte. Sein Duft erinnert an Aromen reifer, rotfleischiger Früchte, wie Kirsche, Brombeere, Johannisbeere und Heidelbeere, gefolgt von blumigen Fruchtnoten von Märzveilchen und Düften von Lakritzwurzel, sowie Gewürznoten von Kardamom und weißem Pfeffer. Im Mund ist er sehr weich und ausgeglichen, im Abgang intensiv und lang.

Kombination: Ein Wein, der eine Grazie mit ein wenig Wildelementen verbindet und daher Wildwurst, wie Hirsch und Wildschwein bevorzugt, sowie gut gewürzte Hülsenfrüchte suppen, vielleicht mit Speck verfeinert.