FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2012



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2012

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

Die Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigte eine gleichmäßige Reifung der Trauben. Obschon sich die Weinlese über einen langen Zeitraum erstreckte, erfreuten sich unsere Trauben bis zum Schluss einer perfekten Gesundheit - der erste Schritt, um gute Weine zu erhalten!

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Grosseto - Toscana
Alimetrie: 100 m
Exposition: Süd-Westlich
Typologie des Erdbodens: Sand- und Kieselstein
Dichte der Anlage: 5.500/Ha
Aufzucht: Kordon-System
Weinsorte: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 12,50%
Mazerationszeit: 10 Tage
Malolaktische Gärung: nach der alkoholischen
Ausbau: Inox-Tank - Inox-Tank - 10 Monate in Stahlbehältern und 2 Monate in Flaschen - 10 Monate in Stahlbehältern und 2 Monate in Flaschen

Technische Anmerkungen

Dunkles Rubinrot, kräftig und doch leuchtend. In der Nase Walderdbeere und Johannisbeere, gefolgt von zitroniger Bergamotte und einem Hauch Zimt, Anis und Ingwer. Im Geschmack rund und harmonisch. Der lange Abgang erinnert an Gewürze und Zitrusfrüchte und klingt mit angenehmer Lakritznote aus. Degustiert im Dezember 2012

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.