FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2013



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2013

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

Der Klimaverlauf 2013 war durchweg positiv. Der Frühling kam im April, nach einem kühlen, sehr regnerischen März. Die steigenden Temperaturen führten zu einem frühzeitigen Öffnen der Knospen. Im Mai fiel überdurchschnittlich viel Regen, womit der Wasservorrat für den Sommer perfekt aufgefüllt werden konnte. Im Juni verbrauchten die Pflanzen viel Wasser, um dem Wind entgegenhalten zu können und die Blüte in den ersten beiden Wochen zu unterstützen. Die folgenden Sommermonate verliefen ähnlich, mit einem Hitzehoch Ende Juli und in der ersten Augustdekade. In dieser Zeit fielen ausreichend Niederschläge, so dass die Reben keinen Wasserstress hatten und nicht vom Verwelken bedroht waren. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht im September förderten die Aromenbildung und sorgten für eine ausgeprägte Gesamtsäure. Der Klimaverlauf 2013 war insgesamt von regelmäßigen Niederschlägen und frischen Temperaturen gekennzeichnet, die dem Wachstum unserer Rebstöcke sehr dienlich waren, obgleich die Phenolbildung somit um 10 Tage verzögert wurde. Der günstige September bescherte dafür eine lineare Reifung, womit wir gesunde und besondere Trauben keltern durften.

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: 11 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

Santa Maria 2013: im Glas leuchtet er rubinrot. In der Nase machen sich deutliche Bonbontöne von Himbeeren und Walderdbeeren bemerkbar, untermalt von leichten Zitrusnoten, einem Versprechen von Süßholzwurzel, Wiesenblumen und einem Hauch Zimt, Ingwer und gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen wirkt er frisch, fast nervös und anhaltend, mit spürbaren Tanninen.

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.