FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2014

Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2014

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

Durch die kühle Jahreszeit und eine langsame und allmähliche Reifung der Trauben im August konnte sich das Geschmacksprofil des Sangiovese optimal entwickeln, was natürlich zur Produktion von Most mit einem guten Zuckergehalt und einem frischen und tiefen Aroma führte.

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: Sangiovese and a small part of 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 2014 beeindruckt sofort durch die Aromen von frischen roten Früchten, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen. Es handelt sich um einen lebendigen Morellino di Scansano, der den Gaumen mit Anmut und Leichtigkeit streichelt. Der ideale Begleiter für Vorspeisen und leichte Gerichte, Nudeln und Tapas, mit Pizza muss man ihn einmal probiert haben.

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.