

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Santa Maria 2015



Formati
0,75 l, 0,375 l

Santa Maria 2015

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

Das Weinjahr zeigte sich gegen Ende des Herbstes und im Winter besonders regenreich, womit die Böden gut mit Wasser versorgt wurden. Der Austrieb erfolgte zwar eine Woche später als in den Jahren zuvor, das günstige Klima im April und Mai beschleunigte jedoch das Wachstum, sodass der Farbumschlag sogar früher als gewöhnlich stattfand. Dies mag dem besonders heißen doch nachts kühlen Juli geschuldet sein. Dank der Regenfälle im August konnten die Trauben harmonisch ausreifen. Zudem sanken die Temperaturen, wodurch sich die Trauben mit Aromen und Polyphenolen anreicherten und somit für eine exzellente Qualität sorgten.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Grosseto - Toscana

Alimetric: 100 m

Exposition: Süd-Westlich

Typologie des Erdbodens: Sand- und Kieselstein

Dichte der Anlage: 5.500/Ha

Aufzucht: Kordon-System

Weinsorte: 85% Sangiovese und 15% Cabernet Sauvignon

Alkoholischer Grad: 13%

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

Der Santa Maria 2015 präsentiert sich in einem kräftigen, leuchtenden Rubinrot. Der Jahrgang 2015 wartet erneut mit einer deutlich fruchtigen Nase auf, mit Noten von Himbeere, Kirsche und Pflaume, begleitet von einem Hauch Bergamotte und würzigem Zimt. Harmonisch, sehr nachhaltig und gut strukturiert hinterlässt dieser Morellino di Scansano am Gaumen einen angenehmen Nachklang von Gewürzen und Zitrusfrüchten.

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.