FRESCOBALDI
TOSCANA

# Santa Maria 2016




Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Santa Maria 2016

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 Herbst zeigte sich relativ trocken, die Temperaturen im Winter fielen nie unter die Nullgradgrenze, der Frühlingsanfang war mild und konnte die Pflanzen aus ihrem Winterschlaf locken. Die Blüte erfolgte sogar zehn Tage früher als im Vorjahr. Die Regenfälle im Frühjahr sorgten dafür, dass die Weinberge mit genügend Wasser für den Sommer versorgt wurden, der in diesem Jahr zwar äußerst trocken doch nicht überdurchschnittlich heiß war. Die Ernte brachte Früchte und Pflanzen in einwandfreiem Zustand.

## 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 und Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 13,5%
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 2016 präsentiert sich in einem intensiven, leuchtenden Rubinrot. Auch in diesem Jahr sind deutlich Aromen von Himbeere, Kirsche und Pflaume zu vernehmen, die sich wunderbar zu Würznoten von Zimt und rosa Pfeffer gesellen. Im Mund offenbart er eine perfekte Balance zwischen süßen Tanninen und anhaltender Säure, die dem Wein seine Frische verleiht und die Aromen unterstreicht. Dieser Morellino di Scansano verabschiedet sich vom Gaumen mit einem angenehmen Nachhall 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.