FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2017



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2017

Morellino di Scansano DOCG

Erstmals hergestellt im Jahr 2000. Jung und dynamisch: der Santa Maria Morellino di Scansano präsentiert sich frisch, weich und fruchtig. Ein Wein für jede Gelegenheit.

Klimaverlauf

Das Jahr 2017 wird als eines der heißesten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben mit Temperaturen, die leicht über dem saisonalen Durchschnitt lagen. Die Niederschläge im Frühjahr füllten die Wasserreserven für den Sommer ausreichend auf. Dieser war bis auf geringe lokale Niederschläge durchgehend trocken und verzeichnete Temperaturen über 30°C. Als Folge davon trieben die Knospen frühzeitig aus und die Reben blühten etwas früher als sonst. Die warmen Spätsommertage sorgten für eine hervorragende Lese mit perfekt ausgereiften Trauben.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Grosseto - Toscana
Weinsorte: Sangiovese und Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: Edelstahl - Edelstahl - 10 Monate in Edelstahl und 2 Monate in der Flasche - 10 Monate in Edelstahl und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Santa Maria 2017 präsentiert sich in einem leuchtenden, kräftigen Rubinrot. Sein fruchtiges Bouquet nach Schnappskirschen und Pflaume vermählt sich mit pfeffrigen Würznoten. Am Gaumen zeigt er sich trocken und warm. Die feinen Tannine harmonieren sehr ausgewogen mit der Säure, die dem Wein seine Frische verleiht und die Aromen zum Tragen kommen lässt. Der Abgang ist ätherisch und intensiv.

Kombination: Gedünstetes Fleisch wie Hase oder Huhn, herrvorragend auch zu mittelaltem Käse.