


FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2018



Formati
0,75 l, 0,375 l

Santa Maria 2018

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

Der Winter 2018 war von reichlichen Niederschlägen und leichten Schneefällen gekennzeichnet, wodurch genug Wasserreserven im Untergrund gespeichert werden konnten. Die zusätzlichen Regenfälle im Frühling führten zu einer leichten Verzögerung des Austriebs. Der anschließende Temperaturanstieg sorgte für regelmäßiges Wachstum. Die heißen Sommertage unterstützten wiederum die perfekte Reifung der Trauben. Die Ernte wurde schließlich von Sonnenschein und einer frischen Meeresbrise begleitet.

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 2018 leuchtet sauber in einem kräftigen Rubinrot. Sein Bouquet spiegelt seine Herkunft exakt wieder. Die intensiven Fruchtaromen wie Johannisbeere und Heidelbeere harmonisieren ausgewogen mit Bergamotte, mediterranen Kräutern und Gewürzen wie Pfeffer und Kardamom. Am Ende lässt sich eine frische Lakritznote vernehmen. Der Gaumen offenbart sich schön frisch, warm und weich; die Tannine sind gut ausbalanciert.

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