FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2022



Formati

0,75 l und 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2022

Morellino di Scansano DOCG

Zum ersten Mal im Jahr 2000 produziert. Der junge und dynamische Santa Maria Morellino di Scansano ist ein frischer, weicher und fruchtiger Wein, ideal für jeden Anlass.

Klimaverlauf

Die klimatische Entwicklung dieses Jahrgangs war Ende Mai durch eine recht frühe Blüte in den Weinbergen gekennzeichnet: In dieser Zeit wurden die für die Sommermonate typischen Temperaturen gemessen. Es ist kein Zufall, dass der Sommer 2022 als einer der längsten der letzten Jahre in die Geschichte eingehen wird. In der ersten Hälfte des Sommers beschleunigten die Pflanzen die Wachstumsphase der Triebe und den Ansatz der Blütenstände. Im Juli passten sich die Reben jedoch an die Außenumgebung an und verlangsamten ihren Anfangsschub, um sich vor der Sommerhitze zu schützen. Der günstige Regen an Mariä Himmelfahrt Mitte August führte schließlich zu klaren und wohlriechenden Mosten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Cabernet Sauvignon
Alkoholischer Grad: 13,5 %
Ausbau: 12 Monate in Edelstahltanks

Technische Anmerkungen

Der Santa Maria 2022 zeigt sich dem Auge mit einer brillanten rubinroten Farbe und leicht violetten Reflexen. Das Bouquet zeigt zu Beginn klare, intensive Fruchtnoten von Kirsche, Himbeere, Pflaume und Walderdbeere. Blumige Noten von Orangenblüten begleiten die angenehmen balsamischen Noten von Rosmarin. Der olfaktorische Abgang wird von einem Hauch süßer Gewürze dominiert. Am Gaumen ist er spritzig und frisch, mit einer tanninhaltigen Textur, die typisch für die besten „Morellino“ ist. Persistent, vollmundig, weich und ausgewogen im Abgang.

Kombination: Geschmortes Fleisch wie Kaninchen oder Hähnchen, aber auch zu mittelalten Käsesorten ist er ein besonders vielseitiger Wein, der sich hervorragend kombinieren lässt.