

Santa Maria 2024



Santa Maria 2024

Morellino di Scansano DOCG

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

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2024 auf der Tenuta Ammiraglia war durch einen besonders milden Winter gekennzeichnet, vor allem in den ersten Monaten des Jahres und mit weit verbreiteten Regenfällen bis zum Frühjahrsbeginn. Diese sorgten für ausreichende Wasserreserven, um den heißen und trockenen Sommer gut zu überstehen. Die hohen Temperaturen führten daher im Juni zu einer prächtigen Blüte. Ab Mitte August setzte der erste Regen wieder ein und die nächtlichen, regelmäßigen Temperaturschwankungen sorgten für eine gute Reifung und eine angenehme Frische der Trauben zur Erntezeit. Der Jahrgang erbrachte gute Ergebnisse in Bezug auf Qualität und Quantität.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Alkoholischer Grad: 13 %

Ausbau: 12 Monate in Stahlfässern

Technische Anmerkungen

Der Santa Maria 2024 präsentiert sich in einer herrlichen, leuchtend rubinroten Farbe. In der Nase ist er wunderbar fruchtig und blumig zugleich, mit Noten, die an Walderdbeeren, Himbeeren, aber auch Kirschen erinnern. Unter den blumigen Noten sind die der Heckenrosen besonders bemerkenswert, die sich mit denen von Kräutern vermischen, die an Lorbeer erinnern. Im Abgang finden sich wunderbare süße Gewürznoten. Am Gaumen ist er lebhaft und frisch mit einer schönen Tanninstruktur. Warm und weich. Harmonisch und beständig. Bemerkenswerte geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz.

Kombination: Geschmorten Fleischsorten, wie Kaninchen oder Hähnchen, aber auch zu mittelalten Käsesorten. Es ist ein besonders vielseitiger Wein, der sich hervorragend kombinieren lässt.