

Santa Maria 2022



Santa Maria 2022

Morellino di Scansano DOCG

Produit pour la première fois en 2000, le Santa Maria Morellino di Scansano est un vin jeune et dynamique, frais, fruité et doux, idéal pour toutes les occasions.

Conditions climatiques

Les conditions climatiques de ce millésime ont été marquées, à la fin du mois de mai, par des températures typiquement estivales qui ont conduit à une floraison plutôt précoce dans les vignobles. Du reste, l'été 2022 restera dans les annales comme l'un des plus longs de ces dernières années. Pendant la première partie de l'été, la vigne a connu une accélération de la croissance des bourgeons et de la nouaison des fleurs offrant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, en revanche, la vigne s'est adaptée à son environnement, ralentissant son élan initial afin de se protéger de la chaleur estivale. La pluie providentielle de l'Assomption à la mi-août a permis quant à elle d'obtenir des moûts à l'aspect limpide et au goût parfumé.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cabernet sauvignon

Degré d'alcool: 13,5 %

Élevage: 12 mois en cuves d'acier

Dégustation

À l'œil, le Santa Maria 2022 présente une robe d'un rubis brillant aux légers reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées franches et intenses de cerise, framboise, prune et fraise des bois. Des arômes de fleur d'oranger accompagnent d'agréables senteurs balsamiques de romarin. La finale olfactive est dominée par des notes d'épices douces. La bouche est vive et fraîche avec une trame tannique typique des meilleurs Morellino. La finale est persistante, ample, souple et équilibrée.

Suggestions de dégustation: Idéal avec les viandes en sauce comme le lapin ou le poulet et excellent avec les fromages mi-affinés. Un vin particulièrement facile à accorder.