FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2023



Formati

0,75 l et 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2023

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

L'année 2023 a été marquée par un hiver doux avec des pluies abondantes, notamment en décembre et janvier. Les précipitations de mars et avril ont permis à la vigne de développer une haie foliaire forte et vigoureuse, gage d'un excellent développement végétatif. La hausse des températures en été et la quantité d'eau accumulée au printemps ont favorisé un bon développement des grappes. Les températures estivales optimales et les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ont permis d'obtenir une bonne concentration aromatique. Au moment des vendanges, les journées ensoleillées ont permis de récolter des raisins parfaitement mûrs. Tout cela a donné naissance à des vins très structurés et d'une grande expression aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese et cabernet sauvignon
Degrè d'alcool: 13 %
Élevage: 12 mois en cuves d'acier

Dégustation

Le Santa Maria 2023 présente une magnifique robe rubis brillant aux reflets violacés. Le nez révèle de magnifiques sensations fruitées allant des petites baies rouges et noires à la prune mûre. Les senteurs florales rappellent de délicates notes d'iris et de rose rouge. Son caractère méditerranéen est tout aussi agréable avec un léger soupçon de sauge qui avec le temps se mêle à de délicates notes d'épices. La bouche est vive avec de beaux tanins bien présents et caressants. La cohérence entre le nez et la bouche est remarquable. Un vin souple avec une belle finale.

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