FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2024



Formati

0,75 l et 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2024

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

Au domaine Ammiraglia, l'année 2024 a été marquée par un hiver particulièrement doux, notamment lors des premiers mois de l'année, et des précipitations diffuses jusqu'au début du printemps, ce qui a permis de créer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur et la sécheresse de l'été. Les températures élevées ont donné lieu à une superbe floraison en juin. À partir de la mi-août, les pluies ont fait leur retour et les amplitudes thermiques sont redevenues la norme, permettant une bonne maturation et une belle fraîcheur des raisins lors des vendanges. Le millésime a donné de bons résultats en termes de qualité et de quantité.

Notes techniques

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

Dégustation

Le Santa Maria 2024 présente une superbe robe rubis brillant. Le nez, à la fois fruité et floral, dévoile de superbes notes de fraise des bois, de framboise ainsi que de cerise. Parmi les senteurs florales, celles d'églantine sont magnifiques et s'accompagnent de notes d'herbes aromatiques qui rappellent le laurier. Le bouquet s'achève sur de superbes notes d'épices douces. La bouche est vive et fraîche avec une belle trame tannique. Un vin chaleureux et souple, harmonieux et persistant avec une remarquable cohérence entre le nez et la bouche.

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.