FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2011



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2011

Morellino di Scansano DOCG

Prodotto per la prima volta nel 2000. Giovane e dinamico, il Santa Maria Morellino di Scansano si presenta come un vino fresco, morbido e fruttato, ideale per ogni occasione.

Andamento climatico

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole,temperature diurne mai superiori ai 30 Gradi e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come : Merlot, Sangiovese, Syrah, Petit verdot, Cabernet sauvignon. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto delle uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concen- trate e ricche di materiale polifenolico.

Note tecniche

Provenienza: Provincia di Grosseto
Altimetria: 100 m
Superficie: 55 Ha
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Arenaria Ciottolosa
Densità Impianti: 5.500/Ha
Allevamento: Cordone speronato
Varietà: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 14,50%
Tempo Macerazione: 10 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito successiva a quella alcolica
Maturazione: Acciaio - Acciaio - 10 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia - 10 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Note degustative

Santa Maria 2011 alla vista è rosso porpora intenso, brillante e di buona consistenza. Si apre al naso con sentori di frutta rossa matura come ciliegia, mora, ribes, mora e mirtillo, seguiti da note floreali di viola mammola e sentori di radice di liquirizia, note speziate di cardamomo e pepe bianco. In bocca è morbido, molto equilibrato, si congeda con un finale intenso e persistente.

Abbinamento: Carni in umido come coniglio o pollo, ma ottimo anche con dei formaggi di media stagionatura.