FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2012

Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2012

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

La campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la nostra raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini.

Note tecniche

Provenienza: Grosseto - Toscana
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: 12,50%
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 2012 ha un colore rosso rubino concentrato, fitto eppur luminoso. Al naso sono evidenti fragoline di bosco e ribes, seguite da note agrumate di bergamotto e legate da un delicatissimo pizzico di cannella, anice e zenzero. Santa Maria ha un gusto rotondo e armonico. Lascia una lunga persistenza, il retrogusto riporta alle spezie e agli agrumi con piacevoli note retro-olfattive di liquirizia. Degustato dicembre 2012

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