FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2013



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2013

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

L'andamento climatico 2013 è stato positivo. La primavera è arrivata ad aprile, dopo un marzo con temperature medie basse e piogge abbondanti. L'aumento delle temperature ha portato a un'anticipata schiusura delle gemme. A maggio, le precipitazioni registrate sono state superiori alla norma del periodo e questo ha permesso di immagazzinare delle ottime riserve idriche per affrontare al meglio la stagione estiva. Nel mese di giugno la pianta ha consumato maggiori quantità di acqua per far fronte all'elevata ventosità e al sopraggiungere della fioritura, manifestata nelle prime due settimane di giugno. Le temperature dei mesi di luglio ed agosto sono state molto simili tra loro e costanti con dei picchi di caldo nell'ultima settimana di luglio e nella prima decade di agosto. Le piogge cadute in questi due mesi hanno consentito alla pianta di non raggiungere lo stress idrico in quanto le riserve di acqua del suolo non sono scese al di sotto del punto di appassimento. Il mese di settembre è stato caratterizzato da una favorevole alternanza di temperature tra il dì e la notte che ha portato alla concentrazione degli aromi e al mantenimento di una spiccata acidità totale. Il ciclo vegetativo del 2013 è stato caratterizzato da una serie di eventi pluviometrici costanti e da temperature fresche, che hanno giovato allo sviluppo vegetativo dei nostri vigneti.

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: 11 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 2013 ha un colore rosso rubino brillante. Al naso sono evidenti note fruttate di caramella al lampone e fragolina di bosco, seguite da lievi note agrumate. Prosegue con promesse di radice di liquirizia, note floreali di campo e leggerissimi ricordi di cannella, zenzero e tostatura nocciola. Santa Maria in bocca è fresco, tannico, quasi nervoso e persistente.

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