FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2014



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2014

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 stagione fresca e una lenta e graduale maturazione delle uve nel mese di agosto, hanno permesso di esprimere in modo ottimale il profilo organolettico del Sangiovese, portando con naturalezza alla produzione di mosti dal buon contenuto in zuccheri e dall'aroma fresco e profondo.

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: Sangiovese e una piccola parte di 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 2014 colpisce subito per i profumi di frutta rossa fresca, lampone, ribes e ciliegia. E' un Morellino di Scansano vivace, che accarezza il palato con garbo e leggerezza. Compagno ideale per aperitivi e light lunch, con pasta e tapas, assolutamente da provare con la pizza.

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