FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2015



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2015

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 stagionale è stato caratterizzato da un fine autunno e da un inverno ricco di piogge che hanno contribuito ad una buona riserva idrica nel sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con circa una settimana di ritardo rispetto alle annate precedenti, ma il clima poi favorevole dei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione fino ad arrivare ad un anticipo dell'invaiatura, dovuto anche da un luglio particolarmente torrido ma mitigato da notti fresche. La maturazione dei grappoli è proseguita in maniera molto dolce grazie alle piogge di Agosto che hanno rinfrescato le temperature e permesso la creazione di un prodotto di qualità eccellente dal punto di vista polifenolico aromatico.

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 e 15% Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 13%
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 2015, ha un colore rosso rubino intenso e luminoso. L'annata 2015 riconferma un naso con evidenti note fruttate di lampone e ciliegia, prugna, accompagnati da lievissimi sentori agrumati di bergamotto e speziati di cannella. Armonico di lunga persistenza e di grande spalla, questo Morellino di Scansano si congeda al palato con un piacevole retrogusto di spezie e agrumi.

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