

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Santa Maria 2015



Formati  
0,75 l, 0,375 l

# 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'invasatura, 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.