FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2016



Formati

0,75 l, 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2016

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 autunno relativamente asciutto, da un inverno con temperature che non sono mai scese sotto lo zero, e da un inizio primavera mite che hanno favorito il risveglio delle piante. La fioritura, infatti, è iniziata con circa dieci giorni di anticipo rispetto all'anno precedente. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco ma fortunatamente con temperature nella media stagionale. Il risultato è stato quello di una vendemmia con frutti e piante in impeccabile stato sanitario.

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 Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 13,5%
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 2016, ha un colore rosso rubino intenso e luminoso. Anche quest'annata si riconferma con aromi dalle evidenti note fruttate di lampone, ciliegia e prugna che ben si combinano a sentori speziati quali cannella e pepe rosa. Al gusto si presenta un ottimo bilanciamento tra la struttura del tannino dolce e la sostenuta acidità che dona freschezza e ne esalta gli aromi, 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.