FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2017

Formati

0,75 l e 0.375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2017

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 sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi tempi, con temperature leggermente sopra le medie stagionali. Le piogge primaverili hanno garantito ai vigneti le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo, caratterizzato da siccità persistente e temperature sempre superiori ai 30° con episodi piovosi localizzati e di piccola intensità. L'annata è stata dunque caratterizzata da un precoce germogliamento della vite e da una fioritura anch'essa iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto alle medie stagionali. Le calde giornate di fine estate hanno comunque permesso un'ottima vendemmia con uve perfettamente mature.

Note tecniche

Provenienza: Grosseto - Toscana
Varietà: Sangiovese e Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 13%
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 2017, ha un colore rosso rubino intenso e luminoso. Il bouquet è rappresentato da note fruttate di ciliegia sotto spirito e prugna che ben si combinano ai sentori speziati di pepe. Al gusto si presenta asciutto, caldo, con un ottimo bilanciamento tra la struttura del tannino fine e l'acidità che dona freschezza e ne esalta gli aromi. Il finale risulta etereo ed intenso.

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