FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2018

Formati

0,75 l e 0.375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2018

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 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni accompagnate da qualche evento nevoso durante il periodo invernale; ciò ha permesso di immagazzinare delle buone riserve idriche nel sottosuolo. Le ulteriori piogge del periodo primaverile hanno dato luogo ad un piccolo ritardo nel germogliamento. Il successivo innalzamento delle temperature ha portato ad uno sviluppo vegetativo regolare. Le calde giornate estive hanno dato adito ad una perfetta maturazione delle uve. Il sole e le rinfrescanti brezze marine settembrine sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale.

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 2018 presenta un color rosso rubino intenso, limpido e luminoso. Il suo bouquet riflette esattamente il territorio di origine. Le intense note fruttate, quali ribes e mirtillo, sono ben bilanciate dai sentori agrumati di bergamotto e di erbe mediterranee e spezie, quali pepe e cardamomo. Sul finale si percepisce una fresca nota di liquirizia. Al palato il tannino è bilanciato da una bella freschezza e da una calda morbidezza.

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