



Santa Maria 2018

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

Varietà Vino

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

Formati Disponibili

0,75 l e 0.375 l

Note Organolettiche

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.

