


FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2019



Formati
0,75 l e 0,375 l

Santa Maria 2019

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 2019 è stato molto variabile. Dopo un inverno rigido e secco abbiamo avuto un significativo anticipo del periodo vegetativo iniziato già a marzo. La fase più fredda e piovosa della tarda primavera ha, sia rallentato leggermente lo sviluppo vegeto-produttivo della vite che, consentito di riequilibrare le riserve idriche in preparazione di quella che è stata un'estate calda. I vigneti sono arrivati al momento della raccolta in ottime condizioni fisiologiche; il buon andamento meteorologico del periodo estivo ha permesso di avere delle uve molto sane, con una buona maturità polifenolica e con lo sviluppo, nella fase di maturazione, di un ottimo corredo aromatico.

Note tecniche

Varietà Vino: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico: 13,5%

Maturazione: 12 mesi in acciaio

Note degustative

Note organolettiche: Santa Maria 2019 si presenta di un bellissimo colore rosso rubino brillante. Il bouquet, ampio ed elegantemente fruttato, riflette perfettamente la bellezza dell'annata. L'incipit al naso è quello di frutti a bacca nera, come il mirtillo; questi sentori si combinano perfettamente con quelli di prugna e di fragolina di bosco. Al palato risulta vivace, fresco e piacevolmente setoso; tornano inoltre i sentori fruttati, che ricordano ad esempio la caramella al lampone. Questi con il passare del tempo si fondono con note di delicata speziatura. Nel complesso risulta armonico e persistente.

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