FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2019



Formati

0,75 l e 0.375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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: Sangiovese e Cabernet Sauvignon
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: 12 mesi in acciaio

Note degustative

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.