


FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2020



Formati
0,75 l e 0.375 l

Santa Maria 2020

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 è stato caratterizzato da abbondanti piogge autunnali, seguite da un inverno mite e da una primavera con temperature superiori alla media, questo ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei nostri vigneti. Per quanto l'andamento climatico estivo sia stato caldo e secco, le brezze marine provenienti dalla vicina costa tirrenica hanno permesso di mitigare le temperature diurne favorendo così un'ottima maturazione delle uve. Al momento della vendemmia sono state raccolte uve con una perfetta qualità, ricche in aromi e dalla perfetta maturità polifenolica.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico: 13,5%

Maturazione: 12 mesi in acciaio

Note degustative

Santa Maria 2020 si presenta di un bellissimo colore rosso rubino brillante. Il bouquet, ampio ed elegante riflette i sentori tipici del Sangiovese. L'incipit al naso è quello di frutti a bacca rossa, come il ribes rosso e la fragolina di bosco; questi si combinano perfettamente con la delicata speziatura e le note di violetta. Al palato risulta vivace, fresco e piacevolmente setoso. Nel complesso è armonico e persistente. Si congeda al palato ancora una volta con sentori di piccoli frutti a bacca rossa ed una piacevolissima nota speziata.

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