



Santa Maria 2021



Formati

0,75 l e 0,375 l

Santa Maria 2021

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

La stagione 2021 sarà da ricordare come un'annata dinamica. Dopo un inverno piovoso e mite, che aveva comportato un leggero anticipo del germogliamento, ad inizio aprile le temperature si sono abbassate bruscamente rallentando leggermente la crescita dei germogli. Da maggio in poi le temperature sono andate rialzandosi, portando ad un'estate che verrà ricordata sia per le belle escursioni giorno notte che per il lungo periodo di caldo intenso. Gli acini si sono presentati alla raccolta in uno stato sanitario perfetto, grazie alle temperature miti e all'umidità bassa.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico: 13,5%

Maturazione: 12 mesi in acciaio

Note degustative

Santa Maria 2021 presenta un bel colore rosso rubino brillante. Il bouquet è rappresentato da intense note fruttate di ciliegia, prugna e fragolina di bosco. Il tempo fa emergere anche delicate note agrumate che si accompagnano a sentori speziati. Al palato è vivace e fresco. Tannini presenti. Caratterizzato da una calda morbidezza. Armonico e persistente.

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



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013