FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2022



Formati

0,75 l e 0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2022

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 climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia dell'Assunzione di metà agosto ha permesso infine di ottenere mosti limpidi all'aspetto e al gusto fragranti.

Note tecniche

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

Note degustative

Santa Maria 2022 alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante con lievi riflessi violacei. All'olfatto esordisce con nitide e intense note fruttate di ciliegia, di lampone, di prugna e di fragolina di bosco. Sentori floreali di zagara si affiancano ai piacevoli sentori balsamici di rosmarino. Il finale olfattivo è dominato da ricordi di spezie dolci. Al palato è vivido e fresco, con una trama tannica tipica dei migliori "morellino". Persistente, ampio, morbido ed equilibrato il finale gustativo.

Abbinamento: Carni in umido come coniglio o pollo, ma ottimo anche con dei formaggi di media stagionatura, è un vino particolarmente versatile negli abbinamenti.