FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2023



Formati

0,75l e 0,375l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2023

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'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e ricco di piogge, concentrate maggiormente nei mesi di dicembre e gennaio. Le piogge di marzo e aprile hanno permesso alle piante di sviluppare una parete fogliare vigorosa e forte, garantendo un ottimo sviluppo vegetativo; il periodo estivo, grazie all'aumento delle temperature e al quantitativo di acqua accumulatosi durante il periodo primaverile, ci ha portato ad un buono sviluppo dei grappoli. Le ottime temperature estive e le escursioni termiche tra giorno e notte hanno permesso di avere un grande accumulo di sostane aromatiche; il periodo vendemmiale, caratterizzato principalmente da giornate soleggiate, ha consentito di raccogliere uve con un grado di maturazione ottimale. Tutto questo si è tradotto in vini molto strutturati e di grande espressione aromatica.

Note tecniche

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

Note degustative

Santa Maria 2023 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Il naso è caratterizzato da meravigliose sensazioni fruttate che spaziano dal piccolo frutto a bacca nera e rossa alla prugna matura. I sentori floreali ricordano delicate note di iris e di rosa rossa. Piacevole anche la componente mediterranea con una leggera sensazione di salvia. Questa con il passare del tempo si fonde con note di delicata speziatura. Al palato è vivace con un bel tannino presente e carezzevole. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva. Morbido e con un bel 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.