

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Santa Maria 2024



Formati
0,75l e 0,375l

Santa Maria 2024

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 2024 alla Tenuta Ammiraglia è stata caratterizzata da un inverno particolarmente mite, specie nei primi mesi dell'anno e con piogge diffuse fino ad inizio primavera. Queste hanno creato riserve idriche adeguate a fronteggiare l'estate calda ed asciutta. Le alte temperature hanno consentito pertanto una splendida fioritura in giugno. Da metà agosto si sono ripresentate le prime piogge e le escursioni termiche notturne sono tornate piuttosto regolari, questo ha consentito una buona maturazione con una bella freschezza nelle uve al momento della raccolta. L'annata ha regalato buoni risultati in termini qualitativi e quantitativi.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: 12 mesi in acciaio

Note degustative

Santa Maria 2024 si presenta di uno splendido color rosso rubino brillante. Il naso è splendidamente fruttato e floreale al contempo, con note che ci ricordano la fragolina di bosco, il lampone ma anche la ciliegia. Tra i sentori floreali, meravigliosi quelli di rosa canina che si affiancano a quelli di erbe aromatiche che ricordano l'alloro. Sul finale splendide le note di spezie dolci. Al palato è vivace e fresco con una bella trama tannica. Caldo e morbido. Armonico e persistente. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva.

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