FRESCOBALDI
TOSCANA

# Santa Maria 2014




Formati

0,75 л, 0,375 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Santa Maria 2014

Мореллино ди Скансано DOCG

Продукт, впервые произведенный в 2000 году. Молодое и динамичное, Санта Мария Мореллино ди Скансано является свежим и нежным вином с фруктовым ароматом, которое идеально подходит для любого случая.

## Климатическая тенденция

Прохладный сезон и медленное постепенное созревание винограда в августе позволили оптимально сохранить органолептические характеристики Санджовезе и произвести молодое вино с хорошим содержанием сахара и свежим глубоким ароматом.

## Характеристики территории

Происхождение: Гроссето - Тоскана
Альтиметрия: 100 м (328 футов)
Поверхность: 55 га (135 акров)
Контакт: юг, юго-запад
Тип почвы: флинт
Плотность растений: 5500 лоз/га
Разведение: кордоне сперонато
Сорт Вино: Санджовезе и небольшая часть Каберне-Совиньон
Алкогольная степень: 12,5%
Время мацерации: 11 дней
Яблочно-молочное брожение: Сразу же после алкогольной ферментации
Выдержка: Нержавеющая сталь - Нержавеющая сталь - 10 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали и 2 месяца в бутылке - 10 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали и 2 месяца в бутылке

## Технические примечания

Санта Мария урожая 2014 года включает в себя ароматы свежих красных ягод, малины, смородины и черешни. Живое Мореллино ди Скансано с прекрасным легким вкусом. Компанью идеально для аперитивов и легких ланчей с пастой и тапас и, несомненно, для пиццы.

Сопряжение: Подходит для тушеного мяса, такого как кролик или курица, и также замечательно со среднеспелыми сырами.