

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Santa Maria 2015



Formati
0,75 l, 0,375 l

Santa Maria 2015

Мореллино ди Скансано DOCG

Впервые произведено в 2000 году. Молодое и бодрящее, Santa Maria Morellino di Scansano (Санта Мария Мореллино ди Скансано) – свежее, мягкое фруктовое вино, подходящее для любого случая.

Климатическая тенденция

Смена времён года от мягкой осени до дождливой зимы оказалась благоприятной для того, чтобы создался запас почвенных вод. Почки начали распускаться примерно на неделю позднее, чем в предыдущие годы, но хорошая погода в апреле и мае ускорила развитие растений, и виноград начал спеть даже раньше, чем обычно. Особенно этому способствовала июльская жара, которая смягчалась, однако, ночной свежестью. Созревание винограда продолжилось очень плавно в августе, благодаря дождям, которые понижали температуру воздуха. В результате удалось получить превосходный продукт, богатый полифенолами и другими ароматическими компонентами.

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: 13%

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

Santa Maria 2015 (Санта Мария 2015) – вино ярко-рубинового цвета. Вино урожая 2015 года ещё более, чем обычно, насыщено фруктовыми нотами малины, вишни и чернослива, в которые вплетаются едва уловимые ароматы бергамота и корицы. Гармоничное, с хорошей структурой, это Morellino di Scansano (Мореллино ди Скансано) дарит приятное долгое послевкусие специй и цитрусовых.

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