

**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 создавался 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.