FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2016



Formati

0,75 л, 0,375 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Santa Maria 2016

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

Осень 2015 года была относительно сухой, зимой температура не опускалась ниже 0°, в начале весны было тепло, что способствовало пробуждению растений от зимнего сна. Цветение началось примерно на 10 дней раньше, чем в предыдущем году. Весенние дожди создали для лозы запас воды на лето, которое как раз оказалось невероятно засушливым, но, счастью, температура держалась в пределах нормы. В итоге, мы получили урожай безупречного качества с абсолютно здоровой лозы.

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: 13.5%
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 2016 - сияющее вино насыщенного рубинового цвета. В этом году, как и прежде, в букете явствуют ноты малины, вишни и сливы, которые прекрасно дополняют пряные ароматы корицы и розового перца. Во вкусе - гармония между мягкой таниновой структурой и благородной кислинкой, которая наделяет вино свежестью и подчёркивает его аромат. Это вино из Мореллино ди Скансано оставляет приятное послевкусие специй и цитрусовых.

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