



Santa Maria 2018

Климатическая тенденция

Зимой 2018 года осадки были обильными, несколько раз выпал снег, что позволило накопить значительный запас влаги в почве. Из-за весенних дождей распускание почек на лозе началось с небольшим запозданием. Последующее повышение температуры помогло растениям развиваться в срок. Жаркие летние дни дали винограду возможность поспеть полностью. Солнце и свежий морской бриз сентября оказались отличными помощниками в период сбора урожая.

Характеристики территории

Сорт Вино

Санджовезе и Совиньон

Алкогольная степень

13%

fsb.specificationattributes.\$maturazione

нержавеющая сталь -
нержавеющая сталь - 10 месяцев в
ёмкостях из нержавеющей стали
и 2 месяца в бутылках - 10
месяцев в ёмкостях из
нержавеющей стали и 2 месяца в
бутылках

Технические примечания

Доступные форматы

0,75 л, 0,375 л

Органолептические примечания

Santa Maria 2018 – прозрачное вино насыщенного красно-рубинового цвета. Его букет прекрасно отражает место его происхождения. Насыщенные фруктовые ноты, такие как чёрная смородина и черника, хорошо гармонируют с цитрусовой нотой бергамота, ароматами средиземноморских трав и специй, таких как чёрный перец и кардамон. В завершении различается свежая нота лакрицы. Таннины вина гармонично сочетаются с его свежестью и тёплой мягкостью.

Сопряжение

Тушёное мясо кролика или курицы, а также полутвёрдые сыры.