



SANTA MARIA 2015

Denominazione Morellino di Scansano DOCG

Descrizione Prodotto per la prima volta nel 2000. Giovane e dinamico, il Santa Maria Morellino di Scansano si presenta come un vino fresco, morbido e fruttato, ideale per ogni occasione.

Andamento climatico L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un fine autunno e da un inverno ricco di piogge che hanno contribuito ad una buona riserva idrica nel sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con circa una settimana di ritardo rispetto alle annate precedenti, ma il clima poi favorevole dei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione fino ad arrivare ad un anticipo dell'invasatura, dovuto anche da un luglio particolarmente torrido ma mitigato da notti fresche. La maturazione dei grappoli è proseguita in maniera molto dolce grazie alle piogge di Agosto che hanno rinfrescato le temperature e permesso la creazione di un prodotto di qualità eccellente dal punto di vista polifenolico aromatico.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Grosseto - Toscana

NOTE TECNICHE

Varietà 85% Sangiovese e 15% Cabernet Sauvignon

Grado Alcolico 13%

Tempo di Macerazione 11 giorni

Fermentazione Malolattica Subito successiva a quella alcolica

Contenitori di affinamento Acciaio

Tempo di affinamento 10 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Formati disponibili 0,75 l, 0,375 l

Note Organolettiche Santa Maria 2015, ha un colore rosso rubino intenso e luminoso. L'annata 2015 riconferma un naso con evidenti note fruttate di lampone e ciliegia, prugna, accompagnati da lievissimi sentori agrumati di bergamotto e speziati di cannella. Armonico di lunga persistenza e di grande spalla, questo Morellino di Scansano si congeda al palato con un piacevole retrogusto di spezie e agrumi.

Abbinamento Carni in umido come coniglio o pollo, ma ottimo anche con dei formaggi di media stagionatura.