



ACQUISTATO IL .....

"Santa Maria" Morellino di Scansano DOCG 2022

2022

## Giovane e dinamico



*Svinando*

Morellino di Scansano DOCG, Santa Maria è stato prodotto per la prima volta nel 2000. Giovane e dinamico, Santa Maria è un vino fresco, morbido e fruttato, ideale per ogni occasione. Nasce da una lavorazione super accurata di uve Sangiovese, in questa circostanza affiancato da una parte di Cabernet Sauvignon. Al termine della vinificazione, il vino affina per circa un anno in vasche di acciaio, prima di incontrare la bottiglia. Santa Maria si presenta di un bellissimo colore rosso rubino brillante. Il bouquet, ampio ed elegante, riflette i sentori tipici del Sangiovese, con note di frutti a bacca rossa, una delicata speziatura e richiami di violetta. In bocca, invece, risulta vivace, fresco e piacevolmente setoso. Armonico e persistente, lascia un lungo ricordo di piccoli frutti a bacca rossa e una bella nota speziata. E' il rosso della tradizione che nasce per accompagnare carni in umido, come coniglio o pollo, ma che è anche favoloso con formaggi di media stagionatura.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso&hellip; l'esperienza fa davvero la differenza.

### La Vigna

**Terreno** terreni ricchi di galestro

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** L'affinamento avviene in acciaio e si sviluppa per 10 mesi consecutivi. Prima della commercializzazione riposa per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Santa Maria 2020 si presenta di un bellissimo colore rosso rubino brillante. Il bouquet, ampio ed elegante riflette i sentori tipici del Sangiovese. L'incipit al naso è quello di frutti a bacca rossa, come il ribes rosso e la fragolina di bosco. Questi si combinano perfettamente con la delicata speziatura e le note di violetta. Al palato risulta vivace, fresco e piacevolmente setoso. Nel complesso è armonico e persistente. Si congela al palato ancora una volta con sentori di piccoli frutti a bacca rossa ed una piacevolissima nota speziata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres-