

MORELLINO DI SCANSANO SANTA MARIA

PREMI E RICONOSCIMENTI

AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2012	
WINE SPECTATOR	2008	
LUCA MARONI	2010	

NOME COMPLETO

Morellino di Scansano DOCG Santa Maria Marchesi de' Frescobaldi 2014

DENOMINAZIONE

Morellino di Scansano DOCG

ANNATA

2014

ORIGINE

Toscana

VITIGNO

Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%

FORMATO

0.75

AROMI DEL VINO

Fragoline di bosco, ribes, bergamotto, cannella, anice, zenzero

ABBINAMENTI

Carni bianche, carni in umido, formaggi stagionati

GRADO ALCOLICO

12.5%

TEMPERATURA

18 - 20°C

DEGUSTAZIONE

Il Morellino di Scansano *Santa Maria* dei Marchesi de' Frescobaldi nasce in vigneti situati sulle colline di Grosseto, in Toscana.

E' prodotto all'85% con uve Sangiovese e al 15% con uve Cabernet Sauvignon, fermentate in contenitori di acciaio inox a una temperatura inferiore ai 30°C per 10 giorni, mentre la macerazione si protrae per altri 10 giorni. In seguito alla fermentazione malolattica, il vino si affina per 10 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia.

Il *Santa Maria* ha un colore rosso rubino intenso e concentrato, ma comunque luminoso. Al naso si apre con note fruttate di fragoline di bosco e ribes, che lasciano poi spazio a sentori agrumati di bergamotto e sfumature speziate di cannella, anice e zenzero. In bocca risulta armonico e rotondo, con un finale lungo e persistente e un retrogusto che riprende le note speziate e agrumate del bouquet, arricchite da ricordi di liquirizia.

Perfetto in abbinamento a carni in umido, in particolare di coniglio e pollo, è perfetto per accompagnare formaggi a media stagionatura.