



Frescobaldi - Morellino Santa Maria

Morellino di Scansano DOCG

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.



PREMI E RICONOSCIMENTI

AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2012	
WINE SPECTATOR	2008	85/100
LUCA MARONI	2010	86/99