



SANTA MARIA 2010

DENOMINAZIONE: Morellino di Scansano DOCG

GENERALITÀ: 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 La vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre. Il bilancio è molto positivo, soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. Un'annata straordinaria che darà vita a vini di grande struttura, molto equilibrati e di buona acidità. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Il Sangiovese, assieme al Cabernet Sauvignon raccolti quest'anno, è di qualità eccezionale. Le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che queste particolari varietà di uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: Provincia di Grosseto

ALTIMETRIA: 100 m

SUPERFICIE: 55 Ha

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Ovest

TIPOLOGIA SUOLO: Arenaria Ciottolosa

DENSITÀ IMPIANTI: 5.500/Ha

ALLEVAMENTO: Cordone speronato



NOTE TECNICHE

VARIETÀ: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

RESA HA: 65 hl/ha

CONDUZIONE: Manuale e meccanica

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Acciaio inox

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: <30C°

DURATA FERMENTAZIONE: 10 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: 10 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Subito successiva a quella alcolica

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Acciaio

TEMPI DI AFFINAMENTO: 10 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 lt.



NOTE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta rosso rubino carico con riflessi violacei sull'unghia. Al naso si apre con sentori di frutta marasca, fragoline di bosco e lampone, seguiti da note agrumate di arancia morello e bergamotto. Santa Maria è floreale con nitidi sentori di viola mammola, radice di liquirizia, note speziate di ginepro, zenzero, noce moscata e pepe verde. In bocca è morbido, ma fresco e armonico. Lunga persistenza, il retrogusto riporta alle spezie e agli agrumi.

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