



SANTA MARIA 2007

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 Nella Tenuta di Santa Maria la vendemmia 2007 si è conclusa il 5 di ottobre. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse, e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.



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

Al colore si presenta di un rosso rubino di buona concentrazione. Intrigante al naso, con sentori di frutta matura, dove si riconosce la prugna e la ciliegia, con qualche lieve nota speziata. Pepe protagonista, con qualche sfumatura meno decisa di cannella. In bocca si dimostra succoso, sapido, di buona consistenza, con un finale piacevole e gustoso.

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