



SERPAIA
di ENDRIZZI

MORELLINO
MORELLINO DI SCANSANO DOCG
IL ROSSO VELLUTATO CON FRUTTA E SPEZIE

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13 %

Residuo zuccherino
1 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
28,5 g/l

Servizio
16 °-18 °

Invecchiamento
7 anni e più



Vitigno Sangiovese

Zona di Produzione Regione Toscana, area a DOCG del Morellino di Scansano.

Vigneto In parte presenti da molti anni e in parte di nuova costituzione. Nuove barbatelle sono state ottenute da una selezione di piante-madri dei vigneti storici esistenti in zona. Questa ricerca tutela e valorizza la biodiversità e il mantenimento delle caratteristiche morfogenetiche locali.

Resa per ettaro 80 hl

Vendemmia Manuale, con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione Alla pigiatura soffice delle uve, segue la fermentazione in acciaio inox. Affinamento per ca. 8 mesi in grandi fusti di rovere e per diversi mesi in bottiglia.

Caratteristiche Colore rosso rubino intenso. Profumo che accenna alla viola e ricorda con nettezza la ciliegia e i frutti di sottobosco. Sapore asciutto molto armonico, caldo, pieno e avvolgente. I tannini sono morbidi e gradevoli e conferiscono ottima struttura e longevità al vino.

Abbinamenti Vino armonico e fruttato adatto sia alla selvaggina nobile che ai formaggi stagionati. L'utilizzo su pesce saporito può dare nuove, suggestive sensazioni.



*Le informazioni possono variare in base all'annata