SERPAIA di ENDRIZZI

MÈRIA
ROSSO TOSCANA IGP
FASCINO TOSCANO

Vitigno Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

Zona di Produzione Regione Toscana, sulle colline di Fonteblanda, vicino a Grosseto.

Vigneto Il podere Maremmello, cuore della tenuta Serpaia, si estende su morbidi versanti collinari esposti alla brezza marina. È caratterizzato da un suolo moderatamente profondo, sciolto, ricco di argilla e scheletro arenaceo in grado di influire positivamente coi suoi numerosi microelementi sulla ricchezza e complessità degli aromi e della struttura del vino qui prodotto.

Resa per ettaro 60 hl

Vendemmia Manuale, con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione Condotta a temperature fresche (max 25°) per esaltare gli aromi fruttati e floreali caratteristici delle uve utilizzate. Dopo una maturazione delle varie componenti in barriques per ca. 12 mesi, la cuvée definitiva evolve e matura per altri 8 mesi in grandi botti di rovere. L'affinamento finale di circa 6 mesi avviene in bottiglia.

Caratteristiche Il vino di color rubino intenso è caratterizzato da aromi fruttati quali il ribes nero, la ciliegia, la mora e la prugna. Le sensazioni sono calde ed avvolgenti. In bocca si mostra denso e corposo, con frutto definito, tannini dolci e ben amalgamati, mentre il legno è integrato delicatamente con sentore di vaniglia, senza prevalere. Ottimo l'equilibrio e il retrogusto lungo e persistente, data la struttura ed il lungo periodo di affinamento.

Abbinamenti Vino di particolare morbidezza adatto sia alle carni bianche e rosse sia ai formaggi e piatti speziati.

Origine del nome Mèria significa "ombra" nel dialetto maremmano. In queste terre soleggiate l'ombra è un bene prezioso e ricercato.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
14 %

Residuo zuccherino
3,7 g/l

Acidità
6 g/l

Estratto
33 g/l

Servizio
18 °-20 °

Invecchiamento
10 anni e più

*Le informazioni possono variare in base all'annata

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING REG EC N. 1308/13