



DONO
 SANGIOVESE TOSCANA IGP
 TUTTA LA FORZA DEL SANGIOVESE

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
14 %
 Residuo zuccherino
1 g/l
 Acidità
5 g/l
 Estratto
31,5 g/l
 Servizio
18 °
 Invecchiamento
10 anni e più



Vitigno 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 Lungo periodo di contatto con le vinacce anche dopo la fermentazione alcolica per favorire l'estrazione delle componenti polifenoliche dolci del Sangiovese. Un vino pieno e strutturato che arricchisce la sua personalità senza perdere gli aromi fruttati con una maturazione in barriques per ca. 12 mesi, seguita da un successivo periodo in grandi botti di rovere. L'affinamento finale avviene in bottiglia.

Caratteristiche Nei suoi tratti esprime in pieno la tipicità del Sangiovese. Presenza netta di frutta a bacca rossa come la ciliegia ed il ribes nei profumi. Al palato il vino si presenta con un gusto pieno e suadente ed una struttura tannica, armonica e rotonda. Un vino che coniuga la forza all'eleganza in un equilibrio che affascina.

Abbinamenti Su cacciagione, arrosti e formaggi stagionati.

Origine del nome La famiglia Endrici vede l'acquisizione della tenuta Serpaia di Endrizzi come una sfida e come un dono. Ha quindi deciso di dare questo nome a uno dei suoi vini di punta.



*Le informazioni possono variare in base all'annata