



DONO  
 SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA DOP  
 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  
16 - 18 °C

Invecchiamento  
10 anni e più



**Vitigno** Sangiovese

**Regione di coltivazione** Toscana, a pochi chilometri dal mare, sulle colline di Fonteblanda, vicino alla città di Grosseto.

**Vigneto** Il Podere Maremmello, cuore della Tenuta Serpaia, si estende su un paesaggio collinare dolcemente accarezzato dalla brezza marina. Il vigneto dedicato al Dono, gode di un'esposizione calda verso sud e fresca verso nord con terreni ricchi di sabbia, argilla e calcare. Questa composizione conferisce alle uve prodotte qui un'elegante freschezza, complessità aromatica e struttura.

**Resa per ettaro** 20 hl

**Vendemmia** Dopo un diradamento, solo le uve più adatte sul lato ombreggiato del vigneto vengono selezionate a mano a basse temperature.

**Vinificazione** Macerazione a freddo per esaltare gli aromi freschi, fruttati e floreali delle uve utilizzate. Dopo la fermentazione malolattica, i vini trascorrono circa 12 mesi in botti grandi e in parte in barriques francesi leggermente tostate. Il vino viene poi imbottigliato e conservato per altri 24 mesi.

**Caratteristiche** Il vino, di colore rosso rubino, presenta nel suo complesso bouquet aromi di ciliegia e ribes rosso, oltre a fini note speziate di pepe bianco e rose essiccate. Al palato si presenta fresco, con una bella acidità, un frutto complesso e una struttura tannica morbida e armoniosamente integrata. Un vino molto elegante e dal finale lungo.

**Abbinamenti** Nel decanter, il vino si abbina perfettamente con piatti di selvaggina regionale, couscous di verdure, carni alla griglia e formaggi stagionati.

**Origine del nome** Per Endrizzi, l'opportunità di stabilirsi in Toscana è stata una sfida e un dono: un „Dono“. Da qui la volontà di dare questo nome al Sangiovese di punta.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata