

MÈRIA



Rosso Maremma Toscana IGT

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot.
Uvaggio fra varietà autoctone selezionate in Maremma e le varietà internazionali, che meglio si adattano al clima maremmano.

Zona di Produzione: Toscana, (Maremma), Podere Maremmello a Fonteblanda (GR).

Vigneti: 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: 1,7 Kg. per ceppo per un totale di 60 Hl/ettaro.

Vendemmia: Manuale, eliminando già in vigneto eventuali grappoli non perfettamente maturi ed integri.

Vinificazione e affinamento: Condotta a temperature fresche (max 25° C.) per esaltare gli aromi fruttati e floreali caratteristici delle uve utilizzate. Dopo una maturazione delle varie componenti in legno di taglio piccolo (barriques) per 12 mesi, la cuvée definitiva evolve e matura per altri 6 mesi in grandi botti di rovere. L'affinamento finale di ca. 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, Mèria è il prodotto di punta della Serpaia.

Abbinamenti: È vino di particolare morbidezza adatto sia alle carni bianche e rosse sia ai formaggi.

Dati analitici/Analysewerte/Chemical analysis

Alcool/Alkohol/Alcohol:	13,00	%
Zuccheri/Restzucker/Residual sugar:	1,60	g/Lt.
Acidità/Säure/Total acidity:	5,20	g/Lt.
Estratto/Extrakt/Extract:	31,00	g/Lt.
Servizio/Ideale Genusstemperatur/ Recommended serving temperature:	18-20	°C
Invecchiamento/Lagerfähigkeit/Ageing potential:	7	anni

Rosso Maremma Toscana IGT

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot.

Anbauggebiet: Toscana, Maremma, Fonteblanda, Podere Maremmello.

Weingut: Auf unserem Gut "Serpaia" in der Region Maremma haben wir 30 Hektar erstklassige Lagen mit alten gebietstypischen und internationalen Rebsorten bepflanzt. Beraten haben uns dabei Agronomen und Wissenschaftler, die in jahrelangen Versuchen herausfanden, welche Rotweinsorten sich auf den verschiedenen Parzellen unserer Weinberge am besten entwickeln.

Ertrag pro Hektar: Nach einer Ertragsreduzierung im Sommer konnten wir 60 hl/ha erst-klassiges Rebgut ernten.

Lese: Wir setzen auf schonende Handlese, wobei die Trauben nochmals sorgfältig selektioniert werden.

Ausbau: Für diese Cuvée wählen wir eine kühle und lange Maischegärung, um die besten Fruchtaromen der jeweiligen Rebsorten zu erhalten. Nach einer Reifezeit von 8 Monaten in leicht getoasteten Barriques werden nur die besten Fässer für die Cuvée verwendet. Danach reift der Wein noch weitere 8 Monate in großen Eichenfässern. Nach einer erneuten Auswahl der besten Fässer wird der Wein abgefüllt und lagert anschließend 6 Monate in der Flasche.

Degustationsnotizen: Der intensiv rubinrote Wein weist ein sehr vielschichtiges Bukett aus schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Brombeere und Pflaume auf, dazu kommen noch feine würzige Noten. Im Mund zeigt er sich saftig und körperreich, mit dichter Struktur, deutlicher Frucht und sehr gut eingebundenen Tanninen. Ein eindrucksvoller, bestens ausbalancierter Wein mit sehr langem Nachhall.

Speiseempfehlung: Dieser Wein ist ein ausgezeichneter Begleiter zu hellem und dunklem Fleisch, sowohl würzigen Pastagerichten. Empfehlenswert ist das Dekantieren 1-2 Stunden vor dem Trinken.

Rosso Maremma Toscana IGT

Varietal profile: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot.

Cultivation area: Tuscany, Maremma, Fonteblanda, Podere Maremmello.

Vineyard: On our Serpaia estate in Maremma we planted 30 hectares of top sites with old varieties, typical for the area, and international ones. We were advised by agronomists and scientists, who over years have researched what red grape varieties would do best on the different lots in our vineyards.

Yield per hectare: After cluster thinning in the summer, we picked 60 hectolitres of first-class grapes per hectare.

Picking: The grapes were hand-picked and carefully selected in the process.

Production: For this cuvée we chose "cool mash" fermentation in order to preserve the best fruit aromas of every single grape variety. After ripening for eight months in barriques with light toast, only the best barrels were used for the cuvée. Consequently, the wine is matured for another eight months in large oak barrels. After a further selection of the best barrels, the wine is bottled and aged for another six months.

Description: The intensely ruby-red wine has a very complex bouquet of black currants, cherries, blackberries, and plums, and a hint of earthiness. Its mouthfeel is luscious and full-bodied, with a dense structure. It is noticeably fruity and has very well balanced tannins. An impressive, harmonious wine with a long finish. It is recommended that this wine is decanted 1-2 hours prior to drinking.

Food recommendations This wine is an excellent companion to white and dark meat as well as savory pasta dishes.

