SERPAIA
SOIL SOUL SINCE 2000

SERPAIOLO 2024
ROSSO MAREMMA TOSCANA DOC

Vitigni Sangiovese 29%, Merlot 28%, Cabernet Sauvignon 18%, Petit Verdot 14%, Ciliegiolo 12%.

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

Vigneto I terreni sabbiosi, in parte calcarei e argillosi sono ricchi di minerali e nutrienti che conferiscono al vino freschezza, corpo, struttura ed eleganza.

Resa per ettaro 50 hl

Vendemmia Vendemmia Solo le uve più adatte vengono selezionate a mano durante le fresche ore notturne e mattutine.

Vinificazione Gli appezzamenti vengono fermentati insieme in vasche d'acciaio. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene imbottigliato e segue un periodo di affinamento.

Caratteristiche Il colore è rosso rubino luminoso. Il profumo è intenso con sentori di frutta matura come la ciliegia e la mora selvatica. Al palato è asciutto, fresco di buona struttura, pieno, armonico e persistente.

Abbinamenti Eccellente con piatti vegetariani speziati, pasta, pizza e carne grigliate.

Origine del nome Liquidati dagli abitanti del posto come "serpaie", duri e secchi nidi di serpente, i terreni hanno invece rivelato caratteristiche e proprietà importanti. Le sue serpi hanno dato il nome alla Tenuta. Serpaiolo è stata la prima creazione toscana della famiglia Endrici.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5 %

Residuo zuccherino
4,8 g/l

Acidità
5,1 g/l

Estratto
33,6 g/l

Servizio
16 °-18 °

Invecchiamento
5 anni

*Le informazioni possono variare in base all'annata