



SERPAIOLO
ROSSO TOSCANA IGP
IL GIOVANE VIVACE

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,5 %

Residuo zuccherino
7 g/l

Acidità
5,6 g/l

Estratto
30 g/l

Servizio
16 °-18 °

Invecchiamento
7 anni e più



Vitigno Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

Zona di produzione Toscana, sulle colline di Fonteblanda, vicino a Grosseto.

Vigneto I terreni argillosi, cosparsi di pietrame di galestro, sono ricchi di elementi nutritivi e minerali che danno corpo e struttura al vino.

Resa per ettaro 70 hl

Vendemmia Manuale, con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione La fermentazione a temperatura controllata avviene in vasche di acciaio inox. Il vino matura poi per circa 8 mesi in grandi botti di rovere per finire l'affinamento in bottiglia per diversi mesi.

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

Abbinamenti Adatto a molti piatti dalle carni ai formaggi.

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.



*Le informazioni possono variare in base all'annata