



www.serpaiamaremma.it
info@serpaiamaremma.it

Serpaia Fonteblanda (GR)
Maremma Toscana - Italy

T. +39.0461.650129
F. +39.0461.650043



Mèria "Podere Maremmello" Rosso Toscano IGT

Vitigno

Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 25%, Petit Verdot 5%.
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 60HL. di vino per 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, Meria è il prodotto di punta della Serpaia.

Abbinamenti

È vino di particolare morbidity adatto sia alle carni bianche e rosse sia ai formaggi.

Dati analitici

Alcool: 13,00 %
Residuo: 1,60 g/l.
Acidità: 5,20 g/l.
Estratto: 31,00 g/l.

Produzione annua

20.000

Export

60%

Temperatura di conservazione

16° C

Servizio

18° - 20° C

Invecchiamento

8 anni