



www.serpaimaremma.it
info@serpaimaremma.it

Serpaia Fonteblanda (GR)
Maremma Toscana - Italy

T. +39.0461.650129
F. +39.0461.650043



SERPAIOLO

Rosso Maremma IGT

Vitigno

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 20%
Cuvée di speciali vitigni, che hanno trovato in Maremma l'habitat che esalta le loro caratteristiche di struttura ed eleganza. Serpaiolo è il vino giovane, fresco ed insieme vigoroso della Serpaia.

Zona di Produzione

Toscana (Maremma), Poderi Agnelli e Maremmello a Fonteblanda (GR).

Vigneti

I due poderi si distendono in posizione collinare tra Magliano e Fonteblanda. I terreni argillosi, cosparsi di pietrame di galestro sono ricchi di elementi nutritivi e minerali che danno corpo e struttura al vino. La brezza marina stempera nella notte i residui del calore diurno e fa sì che anche l'eleganza dei profumi possa esprimersi nelle uve e di conseguenza nel vino.

Resa per Ettaro

2,00 kg. per ceppo per un totale di 70 hl. di vino per ettaro.

Vendemmia

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

Vinificazione e affinamento

La fermentazione a temperatura controllata avviene in vasche di acciaio inox. Il vino matura poi per ca. 8 mesi in botti di rovere di Slavonia per finire l'affinamento in bottiglia per un paio di 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

Vino giovane, adatto a molti incontri, dalle minestre saporite, alle carni, ai formaggi.

Dati Analitici

Alcool: 13,00 %
Zuccheri: 2,50 g/lt.
Acidità: 6,00 g/lt.
Estratto: 29,00 g/lt.

Produzione annua

50.000

Export

60%

Temperatura di conservazione

16° C

Servizio

18-20° C

Invecchiamento

5 anni