



## MÈRIA "Podere Maremmello" Rosso Maremma IGT

### Rebsorten

Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 25%, Petit Verdot 5%.

### Anbaugebiet

Toscana, Maremma, Fonteblanda, Podere Maremmello

### Weingut

Auf unserem Gut "Serpaia" in der Trend-Region Maremma haben wir 30 Hektar erstklassige Lagen mit alten gebietstypischen und internationalen Rebsorten bepflanzt. Beraten hat uns dabei unter anderem die Forschungsabteilung der renommierten Universität Pisa, die in jahrelangen Versuchen herausfand, 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 erstklassiges Rebgut ernten.

### Lese

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

### Ausbau

Für diese Cuvée wählten 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 wurden nur die besten Fässer für die Cuvée verwendet. Danach reifte der Wein noch weitere 8 Monate in großen Eichenfässern. Nach einer erneuten Auswahl der besten Fässer wurde der Wein abgefüllt und lagerte 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 und würzigen Pastagerichten.

Empfehlenswert ist das Dekantieren 1-2 Stunden vor dem Trinken.

### Analysewerte

Alkohol:	13,00 %
Restzucker:	1,60 g/l
Säure:	5,20 g/l
Extrakt:	31,00 g/l

### Jahresproduktion

20.000

### Export

60%

### Lagertemperatur

bis 16° C

### Ideale Genusstemperatur

18-20° C

### Lagerfähigkeit

8 Jahre