



www.serpaiamaremma.it  
info@serpaiamaremma.it

Serpaia Fonteblanda (GR)  
Maremma Toscana - Italy

T. +39.0461.650129  
F. +39.0461.650043



## SERPAIOLO

Rosso Maremma IGT

### Rebsorten

Merlot 50%, Cabernet 30%, Sangiovese 20% Eine Cuvée aus französischen Rebsorten, die in der Maremma schon lange heimisch sind und eine gute Struktur und Eleganz liefern. Serpaiolo ist der junge, frische und lebhaftere Rotwein von Serpaia.

### Anbaugebiet

Toscana, Maremma, Podere Maremmello und Podere Agnelli in Fonteblanda.

### Weingut

Die beiden Lagen befinden sich in den Hüfögeln zwischen Magliano und Fonteblanda. Die lehmigen und teilweise steinigen Böden sind reich an Mineralien und Nährstoffen, die dem Wein Körper, Struktur und auch Eleganz verleihen.

### Ertrag pro Hektar

Es werden ca. 2 Kg. Trauben pro Rebstock gelesen, um einen Ertrag von 70hl./ha zu erreichen.

### Lese

Wir setzen auf schonende Handlese. Die geeigneten Trauben werden bereits im Weinberg ausgewählt.

### Ausbau

Die jeweiligen Rebsorten werden getrennt in Edelstahltanks vergoren. Nach einem ca. 20-tägigen Maischekontakt folgen 10 Monate Reifezeit in großen Fässern aus slawonischer Eiche und weitere 2 Monate zur Verfeinerung in der Flasche.

### Degustationsnotizen

Der leuchtend rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von reifen Früchten auf. Am Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch, frisch und hinterlässt einen warmen Eindruck. Die weichen Tannine verleihen dem Wein eine gute Struktur und einen lang anhaltenden Nachgeschmack.

### Speiseempfehlung

Der frische Wein passt hervorragend zu würzigen Gerichten, gereiftem Käse und auch zu kräftigem Fisch.

### Analysewerte

Alkohol:	13,00 %
Restzucker:	2,50 g/l.
Säure:	6,00 g/l.
Extrakt:	29,00 g/l.

### Jahresproduktion

50.000

### Export

60%

### Lagertemperatur

bis 16° C

### Ideale Genusstemperatur

18-20° C

### Lagerfähigkeit

5 Jahre