

SERPAIA DI ENDRIZZI - SERPAIOLO

SKU: 11624



Land	Italien
Herkunft	Toskana, auf den Hügeln von Fonteblanda, bei der Stadt Grosseto
Weingut	Serpaia di Endrizzi
Rebsorte	Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Beschreibung	Der leuchtend rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von reifen Früchten auf. Am Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch, frisch, gut strukturiert und hinterlässt dank der weichen Tannine einen warmen, langanhaltenden Eindruck.
Reifung	Die jeweiligen Rebsorten werden getrennt in Edelstahltanks vergoren. Danach folgt eine Reifezeit von 8 Monaten in großen Fässern aus Eiche und weitere 2 Monate lagert der Wein zur Verfeinerung in der Flasche.
Boden	Die lehmigen und teilweise steinigen Böden sind reich an Mineralien und Nährstoffen, die dem Wein Körper, Struktur und auch Eleganz verleihen.
Restzucker	7,50 g/l
Säure	5,60 g/l
Alkohol	13,50 %Vol
Trinktemperatur	16°-18° Celsius
Lagerfähigkeit	7 Jahre
Empfehlung	Passt hervorragend zu würzigen Gerichten, gereiftem Käse und auch zu kräftigem Fleisch.



Langtext

Serpaia di Endrizzi – Maremma/Toskana

Zwischen den Städten Livorno und Grosseto befindet sich die Maremma. Der Küstenstreifen der Toskana bekam erst im Jahre 2011 den Status DOC zuerkannt. Es ist im Vergleich zu den anderen Appellationen der Toskana, wie Chianti oder Vino Nobile, eine junge Region. Früher war diese Region als sumpfiges Gebiet für Malaria berüchtigt. Erst in den 1940er Jahren wurden die Sümpfe trockengelegt und sukzessive mit Weinbau begonnen.

Von den Maremmanern einst nur als harte und trockene "serpaie" Schlangennester abgetan, besaßen die Böden jedoch wichtige Eigenschaften und Charakteristika. Das Land hat mit seinem Charme inspiriert, herausgefordert und seine Schlangen dem Weingut den Namen Serpaia gegeben. Serpaiolo ist der erste Wein, der hier entstanden ist.