



SERPAIOLO
ROSSO TOSCANA IGP
JUGENDLICH VERSPIELT

DURCHSCHNITTSS-
ANALYSEWERTE*

Alkohol
13,5%

Restzucker
7 g/l

Säure
5,6 g/l

Extrakt
30 g/l

Genusstemperatur
16 °-18 °

Alterung
5 Jahre



Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot.

Anbaugebiet Toskana, nur ein paar Kilometer vom Meer entfernt, auf den Hügeln von Fonteblanda, bei der Stadt Grosseto.

Lage Die sandigen, teilweise kalkig und lehmigen Böden sind reich an Mineralien und Nährstoffen. Sie verleihen dem Wein Frische, Körper, Struktur und auch Eleganz.

Ertrag pro Hektar 50 hl

Lese Nach der Grünlese, werden nur die geeigneten Trauben während den frischen Morgenstunden schonend von Hand gelesen.

Ausbauart Die jeweiligen Lagen werden zusammen in Edelstahltanks vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Wein abgefüllt und lagert in der Flasche.

Eigenschaften 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.

Speiseempfehlungen Passt hervorragend zu Würzigen, vegetarischen Gerichten, Pasta, Pizza und auch zu Grillfleisch.

Ursprung des Namens 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.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren