



MÈRIA  
ROSSO TOSCANO IGP  
FASCINO TOSCANO

#### DATI ANALITICI MEDI\*

Alcool  
14 %

Residuo zuccherino  
3,5 g/l

Acidità  
5,1 g/l

Estratto  
33 g/l

Servizio  
16 - 18 °C

Invecchiamento  
10 anni e più



**Vitigno** Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

**Regione di coltivazione** Toscana, a pochi chilometri dal mare, sulle colline di Fonteblanda, vicino alla città di Grosseto.

**Vigneto** Il Podere Maremmello, cuore della Tenuta Serpaia, si estende su un paesaggio collinare dolcemente accarezzato dalla brezza marina. Caratteristica dei vigneti dedicati al Mèria è l'esposizione più calda a sud/sud-ovest, l'alta percentuale di terreni sabbiosi con piccole inclusioni di argilla/calcare. Questa combinazione conferisce alle uve prodotte qui un'elegante freschezza, complessità aromatica e struttura.

**Resa per ettaro** 30 hl

**Vendemmia** Dopo un diradamento, solo le uve più adatte sul lato ombreggiato del vigneto vengono selezionate a mano a basse temperature.

**Vinificazione** Per questa cuvée abbiamo scelto una lunga macerazione a freddo per preservare le caratteristiche aromatiche dei singoli vitigni. Dopo la fermentazione malolattica separata per varietà, i vini maturano per circa 12 mesi in barriques francesi leggermente tostate. Dopo l'imbottigliamento, il vino matura per circa altri 24 mesi.

**Caratteristiche** Il vino, di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet molto complesso di ribes nero, ciliegia e mora, oltre a fini note speziate. In bocca è succoso, fresco e corposo, con una struttura densa, un frutto chiaro e tannini molto ben integrati. Un vino ben equilibrato e con un finale molto lungo.

**Abbinamenti** Nel decanter, questo vino è un ottimo compagno di verdure brasate, selvaggina alla griglia e formaggi forti.

**L'origine del nome** Mèria significa „ombra“ nel dialetto maremmano. In questa regione soleggiata, l'ombra è essenziale e ambita.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata