



SERPAIA
di ENDRIZZI

MORELLINO
MORELLINO DI SCANSANO DOCG
IL ROSSO VELLUTATO CON FRUTTA E SPEZIE

Vitigno Sangiovese

Regione di coltivazione Toscana, zona DOCG del Morellino di Scansano

Vigneto Vigneti in parte vecchi e in parte di recente impianto.

Resa per ettaro 80 hl

Vendemmia Le uve adatte vengono selezionate già in vigna.

Vinificazione Le uve selezionate vengono fatte fermentare in vasche di acciaio inox. Seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Il vino, di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet complesso con aromi di viola, ciliegia e frutti di bosco. Al palato è molto armonico e lascia un'impressione di calore. I tannini morbidi conferiscono al vino una buona struttura e un retrogusto di lunga durata.

Abbinamenti Il vino è eccellente con piatti di selvaggina, formaggi stagionati e con pesci ricchi.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13 %

Residuo zuccherino
1 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
28,5 g/l

Servizio
16 °-18 °

Invecchiamento
5 anni



*Le informazioni possono variare in base all'annata