



**Vitigni** Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot.

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

**Vigneto** I terreni sabbiosi, in parte calcarei e argillosi sono ricchi di minerali e nutrienti che conferiscono al vino freschezza, corpo, struttura ed eleganza.

**Resa per ettaro** 50 hl

**Vendemmia** Dopo un diradamento, solo le uve più adatte vengono selezionate a mano durante le fresche ore mattutine.

**Vinificazione** Gli appezzamenti vengono fermentati insieme in vasche d'acciaio. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene imbottigliato e segue un periodo di affinamento.

**Caratteristiche** Il colore è rosso rubino luminoso. Il profumo è intenso con sentori di frutta matura come la ciliegia e la mora selvatica. Al palato è asciutto, fresco di buona struttura, pieno, armonico e persistente.

**Abbinamenti** Eccellente con piatti vegetariani speziati, pasta, pizza e carne grigliate.

**Origine del nome** Liquidati dagli abitanti del posto come "serpaie", duri e secchi nidi di serpente, i terreni hanno invece rivelato caratteristiche e proprietà importanti. Le sue serpi hanno dato il nome alla Tenuta. Serpaiolo è stata la prima creazione toscana della famiglia Endrici.

SERPAIOLO  
ROSSO TOSCANA IGP  
IL GIOVANE VIVACE

**DATI ANALITICI MEDI\***

Alcool  
13,5 %

Residuo zuccherino  
7 g/l

Acidità  
5,6 g/l

Estratto  
30 g/l

Servizio  
16 °-18 °

Invecchiamento  
5 anni



\*Le informazioni possono variare in base all'annata