



GRAN SERPAIA
ROSSO MAREMMA TOSCANA DOP
IL GRANDE ROSSO DELLA MAREMMA

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
14,5%

Residuo zuccherino
3,2 g/l

Acidità
5,5 g/l

Estratto
31 g/l

Servizio
16° - 18 °C

Invecchiamento
10 anni



Vitigno Cabernet Sauvignon, Merlot

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. La caratteristica del vigneto dedicato al Gran Serpaia è la combinazione di una calda esposizione a sud, di un bosco fresco nelle vicinanze, di terreni inerbiti di sabbia, argilla e calcare. Questa combinazione conferisce alle uve prodotte qui un'elegante freschezza, complessità aromatica e struttura.

Resa per ettaro 20 hl

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

Vinificazione Macerazione a freddo per esaltare gli aromi freschi, fruttati e floreali delle uve utilizzate. Dopo la fermentazione malolattica, i vini trascorrono circa 12 mesi in barriques francesi leggermente tostate. Segue l'imbottigliamento e un affinamento per altri 30 mesi.

Caratteristiche Rosso rubino intenso. Il bouquet presenta eleganti aromi floreali e fruttati, delicate note di rosa, viola, mora e ciliegia, con un finale di liquirizia. Al palato è di ottima struttura, denso, elegante, avvolgente e vellutato, con tannini integrati e un lungo finale.

Abbinamenti Nel decanter, questo vino è un ottimo accompagnamento per piatti a base di tartufo, arrosto di vitello, verdure e formaggi alla griglia.

Origine del nome Con un'età media minima di 16 anni, le nostre viti si sono lasciate alle spalle la loro burrascosa giovinezza, permettendoci di selezionare le uve migliori e di realizzare la nostra visione di un vino di punta della nostra Tenuta Serpaia.



*Le informazioni possono variare in base all'annata