



ACQUISTATO IL

Rosso Maremma Toscana IGT Mèria

2011

Super Tuscan, Super Buono!



La Guernica della Toscana, il David della Maremma, la Sinfonia n. 9 di Serpaia di Endrizzi: Mèria, un "Super Tuscan" che con i più noti colleghi condivide spessore ed eleganza, ma non certo il prezzo, più basso di un ordine di grandezza. Impossibile? Non per noi!

Il Mèria è un uvaggio fra varietà autoctone selezionate in Maremma e le varietà internazionali che meglio si adattano al clima della zona: sangiovese, cabernet sauvignon e merlot. Mèria in dialetto maremmano significa ombra, un elemento particolarmente ambito nell'assolata e calda Toscana marittima. E in poco più di 10 anni di produzione il Mèria, è proprio il caso di dirlo, ha quasi "messo in ombra" i blasonatissimi rivali con il suo stile fine e delicato: bella veste rubino, avvolge con toni caldi e "scuri", di piccoli frutti neri, spezie (pepe) e cuoio. In bocca si presenta molto ben affinato, di bella struttura, setoso e invitante. Grande rosso, a un prezzo pazzesco! Serpaia è il progetto toscano di Cantine Endrizzi, che dal Trentino hanno portato in Maremma esperienza, passione e tocco inconfondibile. E così nel 2000 Paolo e Christine Endrici, insieme a Thomas Kemmler (fratello di Christine) hanno dato vita a Serpaia (che prende il nome da come si presentava l'area in passato, tutta pascoli e serpaie), a Fonteblanda (Grosseto). La viticoltura è di tipo convenzionale, e nei 30 ettari vitati si coltivano unicamente varietà a bacca scura, sia autoctone che alloctone: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot e petit verdot. Le bottiglie prodotte sono circa 130.000 all'anno.

La Vigna

Terreno Terreno parte sabbioso argilloso e parte terreni calcareo marnosi e calcareniti

Esposizione Sud/Est, 200-230m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato verticale

Densità imp. 6200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 25%, Petit Verdot 5%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo In ottima evoluzione ancora per 4 o 5 anni

Abbinamento È vino di particolare morbidezza adatto sia alle carni bianche e rosse sia ai formaggi.

Vinificazione Condotta a temperature fresche (max 25° C) per esaltare gli aromi fruttati e floreali caratteristici delle uve utilizzate. Dopo una maturazione delle varie componenti in legno di taglio piccolo (barriques) per 12 mesi, la cuvée definitiva evolve e matura per altri 6 mesi in grandi botti di rovere. L'affinamento finale di circa 6 mesi avviene in bottiglia

Sensazioni Colore bordeaux intenso, naso caldo e avvolgente, con note di frutta scura (mora, mirtillo) e leggeri sentori di pepe e cuoio. Bocca compatta di grande spessore, ottima struttura con tannino strutturante e vigoroso. Ottima espressione di territorio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821