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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821