



Pernod Ricard Estonia

Endrizzi Serpaiolo Rosso Maremma Toscana IGT

Maa

Itaalia

Alkoholisaldus

13%

ART. NR

MAHT

750 ml



Endrizzi veinimaja on asutatud 1885 aastal Trentinos. Tänapäevaks juhib veinitootmist viienda põlvkonna esindaja Paolo Endrici. Dolomiitide jalamil asuvad nende veiniaiad, kokku 40 ha. Üle 10 aasta tagasi rajasid nad veinitootmise ka Toskaanasse, Maremmasse Grosseto linna lähedale. Teevad siin tüüpilisi Sangiovese basil veine Morellino di Scansano DOCG ning Super Toscana stiilis Bordeaux sortide segi sangiovesega IGT veine.

Viinamarjasort: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Viinamarjaaed: Toskaana Maremma aladelt Poderi Agnelli ja Maremmello aedadest. Need kaks viinamarjaaeda jäävad kerge kallaku peale Fonteblanda ja Magliano vahele. Pinnas on savi ja munakivide ning mineraalide rohke. Mereõhu mõju.

Veini valmistamine: korje käsitsi. Alkoholi fermentatsioon kontrollitud temperatuuril roostevabaterastankides. Järgnevalt küpsemine Slavonia tammevaatides 10 kuud ja paar kuud tootja juures pudelis.

Välimus: särav rubiinpunane.

Aroom: meeldiv küpsete tumedate marjade iseloomuga, tumedat kirssi ja murelit.

Maitse: kuiv, pehme parkaine, täidlane ja hea struktuuriga, ümar vein.

Soovitame: erinevate liha roogadega ja juustude juurde.

Serveerida 16-18 C juures.