

## SERPAIOLO IGT M.O.

<b>LAND;</b>	ITALIEN
<b>HERKUNFT;</b>	TOSCANA
<b>PRODUZENT;</b>	SERPAIA <a href="https://www.endrizzi.it/">HTTPS://WWW.ENDRIZZI.IT/</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON
<b>ALKOHOL;</b>	13.5% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	DIE JEWEILIGEN REBSORTEN WERDEN GETRENNT IN EDELSTAHLTANKS VERGOREN. NACH EINEM CA. 20-TÄGIGEN MAISCHEKONTAKT FOLGEN 8 MONATE REIFEZEIT IN GROSSEN FÄSSERN AUS EICHE UND WEITERE 2 MONATEN ZUR VERFEINERUNG IN DER FLASCHE.
<b>WEINTYP;</b>	RUBINROTE FARBE, VIELSCHICHTIGES BUKETT VON REIFEN FRÜCHTEN, FRISCHER, GUT STRUKTURIERTER WEIN, LANGANHALTENDER ABGANG
<b>PASST ZU;</b>	WÜRZIGE GERICHTE, KRÄFTIGEM FLEISCH, GEREIFTE KÄSE

