



# WIJN INFORMATIE

## Endrizzi Meria

Land	Italië
Wijnstreek	Toscane
Druivenras	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Merk	Endrizzi
Smaakprofiel	Elegant rood
Wijn en spijs	Kaas, Rundvlees
Jaargang	2018
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	14%



**Omschrijving** De Mèria is absoluut een wijn van top kwaliteit, verfijnd met een intense smaak van zwarte bessen, kersen, blauwe bessen, pruimen en aardse tonen. De wijn is perfect in balans qua fruit en tannine en heeft een zeer lange afdronk. Deze Super Tuscan drink je bij een steak Fiorentina of gerijpte kaas. Angelo en Francesco Endrici. Een familie van vijf opvolgende generaties wijnproducenten met een constante creativiteit en ideeënstroom voortkomend uit ervaring en persoonlijke kracht, dit is Endrizzi. Anno nu zijn Lisa Maria en Daniele aan zet, dit doen zij nog samen met hun ouders en oom. Tevens zijn zij ook een van de oudste en fijnste wijnhuizen in Trentino, Noord-Italië. Men startte met de cabernet- en merlot-druiven naast de traditionele teroldego en lagrein. Dit werd de basis voor de Masetto-lijn. Masetto is ook de naam van het historische gebouw en het omringende terroir, hier worden de beste druiven verbouwt voor de Masetto-lijn. In het jaar 1999 is Endrizzi een nieuw avontuur erbij gestart, in de Toscaanse Maremma. In de omgeving van Grosseto bevinden zich de wijngaarden die we nu kennen als Serpaia di Endrizzi. De bodem is rijk aan mineralen, er liepen grazende geiten en het zat vol slangen, serpaia! Hier ruik je ook de zee, waait de wind en brandt de zon, hier genieten druiven optimaal. Hier worden fascinerende wijnen gecreëerd, harmonieus, vol fruit en zeer innemend. De wijngaarden in de Maremma worden ook geheel zonder chemische bestrijdingsmiddelen bewerkt. Hier staat





# WIJN INFORMATIE

vooral de sangiovese druif aangeplant, daarnaast cabernet sauvignon en merlot, deze vormen de basis voor wijnen met temperament en energie uit het terroir. De Mèria is een blend van deze druivenrassen, die staan op een complexe bodem van rijke klei op een zanderige rots. Na de oogst worden de druiven koel vergist, waarna een rijping volgt van 12 maanden op barriques met lichte toast, hierna rijpt de wijn nog 8 maanden in grote eiken vaten. Na de botteling rijpt de wijn nog 6 maanden op fles voordat deze de markt op gaat.

