



LA STORIA

L'Azienda Agricola Serraiola è posta al confine tra le provincie di Grosseto e Livorno in una zona tra le più belle e sconosciute della Maremma Toscana. Ci troviamo a Monterotondo Marittimo, l'azienda si estende su di una superficie di 40 Ha di proprietà della famiglia Lenzi fin dalla fine degli anni '60. Vengono privilegiate sin dall'inizio le colture viticole e olivicole. Composta da 12 ettari di vigneti nelle terre dei Butteri, il lato forte è la grande competenza riguardo le proprietà del territorio e la conoscenza della vitivinicoltura internazionale. La gestione dell'azienda Serraiola è giunta alla 3° generazione ed è gestita dalle due sorelle, Fiorella e Pamela Lenzi. Fiorella in prima fila, si occupa del vino e della produzione, incarna l'azienda con anima e corpo. Pamela tira le fila sullo sfondo.



L'AZIENDA

I primi vigneti risalgono agli anni '70, successivamente si sono reimpiantati i vigneti con scelte clonali più appropriate. L'estensione viticola è di 12 ettari di cui buona parte a bacca rossa, in prevalenza Sangiovese e Merlot. I restanti 3 ettari a bacca bianca sono coltivati con vitigni autoctoni come il Vermentino, il Trebbiano e la Malvasia, e vitigni internazionali come lo Chardonnay, il Sauvignon, Marsanne e Roussanne. Serraiola ha inoltre 2,5 Ha di oliveto specializzato, le olive vengono spremute a freddo e l'olio imbottigliato. Un occhio particolare vien dato alle fonti energetiche utilizzate per la produzione dei vini, la Famiglia Lenzi adotta infatti metodologie che sfruttano fonti d'energia rinnovabili, questo ha fatto sì che l'azienda è entrata a far parte di una comunità di aziende particolarmente attente all'ecologia.



Fiorella Lenzi il motore dell'azienda è una persona dal gran carattere, schietta e diretta. Con la sua passione e il suo impegno per la regione, ha contribuito enormemente a far conoscere i vini della Maremma e dare alla zona una forte rilevanza nel mondo del vino italiano. I suoi vini le assomigliano, hanno carattere e immediatezza





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
● Vermentino	IGT Toscana Bianco	Vermentino 100%	12,5%	Cloni omologati di vermentino che provengono dalle università di Torino, Firenze e Pisa. Le forme di allevamento sono: cordone speronato, guyot e lira. Affinamento in acciaio inox e seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
● Violina	Maremma Toscana Bianco DOC	Chardonnay Sauvignon Traminer	13%	Da vigneti impiantati a Serraiola nel 1991. Affinamento in acciaio inox e seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
● Serrabacio	IGT Toscana Bianco	Marsanne 50% Roussanne 50%	13,5%	Sperimentazione con vitigni tipici della Valle del Rodano. I mosti, dopo la pressatura, vengono messi a fermentare in barriques di rovere francese per almeno 5 mesi prima di un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.
● Lentisco	IGT Costa Toscana Rosso	Sangiovese 100%	14%	Da un vigneto piantato a Serraiola nel 1968. Le uve sono state raccolte a mano e selezionate; Prima fermentare in tini di cemento. Seguono poi 12 mesi di barriques .
● Shiraz	IGT Costa Toscana Rosso	Syrah 100%	14%	Da un vigneto piantato a Serraiola nel 1999. Le uve sono state raccolte a mano e selezionate; Prima fermentare in tini di cemento. Seguono poi 12 mesi di barriques .
● Campo Montecristo	IGT Costa Toscana Rosso	Merlot 100%	14%	Da un vigneto piantato a Serraiola nel 1997. Le uve sono state raccolte a mano e selezionate; Prima fermentare in tini di cemento. Seguono poi 12 mesi di barriques in rovere allier .