

40°

AutoCapital

In prova

Range Rover Velar
Nissan Qashqai
Mini Countryman
Audi RS Q8
BMW 420d Coupé

Novità

Porsche 911 GT3
Jeep Gladiator



Historique

70 anni di Maserati A6G
WintRace
Ferrari 599 GTZ Nibbio Spyder Zagato

JAGUAR

F-PACE SVR

SPECIALE CITROËN E-COMFORT

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN 1120-4354 100



9 771120 435003

Prezzi edicola estero: AUT 9,50 euro • BE 9,00 euro • PTE CONT. 8,50 euro • E 8,50 euro • CH CT 9,00 Chf • CH 9,50 Chf



Droppello

Tenuta Fertuna

Nasce con questo numero una rubrica dedicata al piacere del bere, attraverso la presentazione di un vino d'élite, scelto dalla redazione secondo criteri di qualità e originalità. Ovviamente da degustare al termine di una giornata piacevole e di successo, con le persone più care e prima di un meritato riposo. AutoCapital ricorda: non bere mai alcolici prima di guidare.

Massima espressione di vino bianco fermo ottenuto da uve a bacca rossa, il Droppello interpreta l'anima del Sangiovese in modo del tutto moderno e originale. Proveniente da un'unica parcella, "Alborelli" (nel comune di Gavorrano, in provincia di Grosseto), racconta di note minerali, delicati toni fruttati e floreali, fresche nuances agrumate su un'ottima struttura di base. Con la maturazione sviluppa un gusto rotondo e avvolgente; inoltre vanta buone capacità evolutive.

Il Droppello è un vino che nasce dall'intuizione di due amici i cui nomi sono ben noti nel mondo dell'enologia: Nicolò Incisa della Rocchetta e Giuseppe Meregalli. Un'intuizione nata anche per valorizzare una Toscana che si sta rivelando con interessanti proposte di vini bianchi e per stupire, con l'originalità di un bianco da Sangiovese. L'olfatto nel complesso è caldo e avvolgente, invita a bere. Il sorso è fresco e abbastanza sapido, di buona struttura e piacevolezza.



SCHEDA TECNICA

COLORE:

Giallo paglierino scarico.

PROFUMO:

Florescente e delicato di sambuco, note lievi di salvia e di frutta bianca come pesca gialla e pera.

SAPORE:

Fresco, secco, con un'evidente nota minerale. Retrogusto gentile con buona acidità e media persistenza.

ABBINAMENTI:

Antipasti di pesce, crostacei e crudité di mare, primi piatti con sughi bianchi, carni bianche e verdure fresche in insalata. Ottimo per la cucina leggera di tutti i giorni.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:

Suolo argilloso-scheletrico, a base Galestro (pietra scisto argillosa) e Alberese (calcare marnoso).

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Cordone speronato e Guyot

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 10-15 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione in bianco de uve a bacca nera di Sangiovese tramite spremitura soffice con eliminazione totale delle bucce, per limitare l'estrazione del colore. Segue fermentazione criogena per un mese circa e affinamento sulle fecce fini sino all'imbottigliamento. Breve affinamento in bottiglia.

POTENZIALE:

Fino a 5 anni.



La Tenuta Fertuna di Gavorrano, nella Maremma grossetana, abbina le qualità di un ristorante di alto livello, l'Amorvino, che ospita i visitatori a pranzo e cena con piatti tipici della tradizione toscana rivisitati in chiave moderna, e un'esperienza di immersione nella natura grazie ai suoi vigneti, che si estendono per 145 ettari, di cui 50 attualmente vitati (installazione iniziata nel 1997) e uliveti, che occupano altri 10 ettari. Ai visitatori sono proposti alcuni percorsi (Fertuna Experience) all'interno della tenuta. Autentica gemma della Tenuta Fertuna è Villa Fertuna, costruita all'inizio del Novecento e precedentemente adibita a casa colonica per i contadini che lavoravano le fertili terre dell'azienda. Un progetto di riqualificazione avviato nel 2009 ha permesso alla magione di acquistare nuovo splendore.