

41°

AutoCapital

In prova

Lamborghini Huracán Tecnica
Porsche Cayenne Turbo GT Coupé
Mercedes-Benz C 300 d
Volkswagen Polo 1.0 TSI
Dacia Jogger ECO-G

Novità

Range Rover Sport
Porsche 911 Sport Classic
Ferrari SP48 Unica

Historique

Circuito stradale del Mugello
Renault 5 Turbo gruppo 4
Citroën C6 G da record
Terre di Canossa



nuova

CITROËN C5X

SPECIALE LEV PEUGEOT

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN 1120-4354 20006



9 771120 435003

Droppello Alto

– Tenuta Fertuna –

Droppello è sempre stato il vino bianco secco più caratteristico di Tenuta Fertuna, ottenuto dalla soffice spremitura di sole uve di Sangiovese raccolte a mano. Oggi evolve in Droppello Alto, a rappresentare il significato, per Tenuta Fertuna, della pionieristica sperimentazione della vinificazione in bianco dell'uva Sangiovese e il raggiungimento del tanto ambito traguardo di una produzione totalmente biologica.

Nel Droppello il mosto ottenuto viene leggermente ossidato e riposa a bassa temperatura in acciaio per alcuni giorni per amplificare l'estrazione aromatica, una volta sfecciato, viene lasciato fermentare a bassa temperatura con una miscela selezionata di lieviti autoctoni.

Nella nuova versione "Alto" si aggiunge un ulteriore processo di invecchiamento: il vino riposa per 12 mesi sulle proprie "fecce fini" o "fecce nobili". Il vino si riprende così il senso della sua origine, diventando più complesso e ricco nel bouquet, recuperando elementi che hanno contribuito alla sua trasformazione, acquistando carattere, qualcosa di unico e irripetibile. Questa tecnica amplifica l'eleganza aromatica del vino rendendolo in un certo senso più territoriale, contribuisce a legare ancora di più il vino all'originario terroir.

A seguire, questo "blanc de noir" viene impreziosito con l'affinamento per 6 mesi in tonneaux nuove di Allier, dalla foresta di querce di Jupilles. L'affinamento va a levigare e a intensificare la caratteristica aromatica del vino, conferendo note vanigliate e caramellate che lo armonizzano e lo rendono più longevo. Durante il riposo in legno si susseguono varie operazioni di bâtonnage, il rimescolamento del vino tramite un bastone, il cui movimento permette di far risalire le fecce nobili presenti sul fondo del recipiente con lo scopo di conferire ulteriore complessità e intensità al vino. Fondamentale il ruolo giocato dal terroir dove germoglia la vite che influenza la qualità dei frutti e dall'età della vigna, le piante più longeve infatti offrono uve più adatte all'invecchiamento perché più complesse.



SCHEDA TECNICA

COLORE:

Giallo paglierino intenso.

PROFUMO:

Bouquet dai profumi floreali e delicati; rilascia sentori di frutta a polpa bianca e lievi note di erbe aromatiche.

SAPORE:

All'assaggio è minerale e fresco, sostenuto da una buona acidità. La struttura del vino è impreziosita da note tostate di vaniglia e note caramellate.

ABBINAMENTI:

Antipasti di pesce cotto, primi piatti elaborati con sughi bianchi, carni bianche stufate o grigliate, ratatouille di verdure di stagione.

Il Droppello Alto nasce da viti cresciute su un suolo argilloso-scheletrico, a base Galestro - pietra scisto argillosa - e Albere - calcare marnoso. Le note dell'enologo riportano che questo vino è persistente e elegantemente vellutato, da gustare nella sua ampiezza coinvolgente; vuole essere lo step evolutivo di ciò che è stata la pionieristica sperimentazione della vinificazione in bianco dell'uva Sangiovese e il raggiungimento del traguardo di una produzione totalmente biologica. Ha un potenziale di 5-10 anni.

L'annata 2020 è certificata bio e sull'etichetta viene riportata la denominazione Costa Toscana Bianco IGT, sottolineando ancora di più il legame al proprio terroir. La denominazione Costa Toscana IGT racchiude una delle più importanti aree vitivinicole della regione e include le aree più costiere delle province di Grosseto, Massa-Carrara, Lucca, Pisa e Livorno.

