

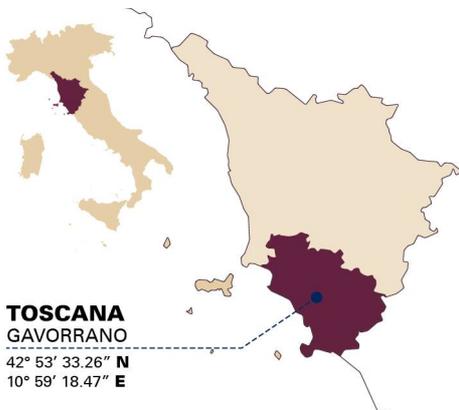
TENUTA FERTUNA

m a r e m m a t o s c a n a

CELEO

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

A Fertuna circa 50 ettari sono in produzione viticola con varietà di uve selezionate per ottenere vini di grande qualità, superficie che può essere ulteriormente impiantata a vigneto per ulteriori 50 ettari circa. Tutte le vigne sono dotate di impianto d'irrigazione goccia a goccia, alimentato da un grande lago artificiale di circa 15.000 mq. che prende le sue acque da fonti locali. Una parte dell'azienda è dedicata per circa 5,5 ettari ad olivicoltura. L'ipertecnologica cantina posta al centro dei vigneti segna il progetto di questa tenuta. Una grande rimessa protegge il parco macchine agricole recente e di notevole livello tecnologico, adatto per tutte le moderne lavorazioni e ben integrato con la professionalità dei collaboratori.



ANNO DI FONDAZIONE
1997



ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha



ENOLOGO
PAOLO RIVELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
300.000



VITIGNI
SANGIOVESE – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT –
VERMENTINO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – IGT Toscana Rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Gavorrano – Località Grilli. Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico. Nel cuore della Maremma Toscana.



VITIGNO

Merlot, Cabernet Sauvignon.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15-20 anni.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Maturato in barrique per circa 12 mesi. La fermentazione è in parte in acciaio e in parte in barriques di legno nuove



COLORE

Violaceo intenso.



PROFUMO

Mostra un olfatto intenso, equilibrato e nitido. Note di succo di more, mirtillo molto evidenti, con quel tocco balsamico che è un marchio aziendale.



SAPORE

La vera differenza la fa la fase gustativa: con equilibri raffinatissimi e una buona quota di freschezza, il tannino è solo accennato e ben integrato nella magnifica progressione gustativa. Il finale è sontuoso per persistenza piacevolezza e integrità.



ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione e brasati. Abbinamento con cioccolati pregiati extra fondenti. Per i fumatori: da provare con sigari e pipa.



NOTE DELL'ENOLOGO

Celeo è il simbolo iconico del vino rosso importante Toscano, da aprire in occasioni e ricorrenze. Da sfoggio di se stesso nella sua opulenza e suadente natura. Sorprendente da bere da subito ma altrettanto capace di lunghi e riposati invecchiamenti.

