

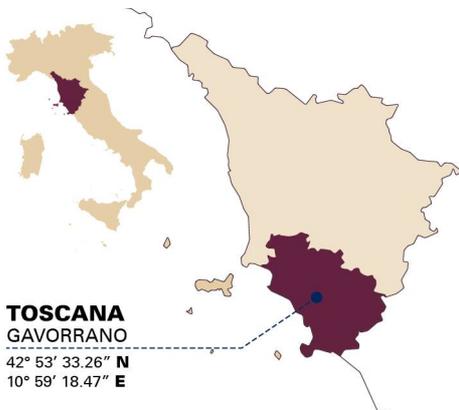
TENUTA FERTUNA

maremma toscana

DROPPELLO ALTO

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 bianco secco – IGT Costa Toscana Bianco



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Sangiovese 100% vinificato in bianco.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

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



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato e Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15-20 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Soffice spremitura di sole uve di Sangiovese raccolte a mano. Il mosto ottenuto viene leggermente ossidato e riposa a bassa temperatura in acciaio per alcuni giorni per amplificare l'estrazione aromatica. Fermentazione a bassa temperatura con una miscela selezionata di lieviti autoctoni. Evoluzione per 12 mesi sulle "fecce fini". Segue l'affinamento per 6 mesi in tonneau nuove di Allier; in legno, si susseguono varie operazioni di bâtonnage che conferiscono complessità ed intensità al vino.



POTENZIALE

5-10 anni.



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.



NOTE DELL'ENOLOGO

Persistente ed elegantemente vellutato, un vino da gustare nella sua ampiezza coinvolgente. Vuole essere lo step evolutivo di quello che è stata la pionieristica sperimentazione della vinificazione in bianco dell'uva Sangiovese ed il raggiungimento del traguardo di una produzione totalmente biologica.

