

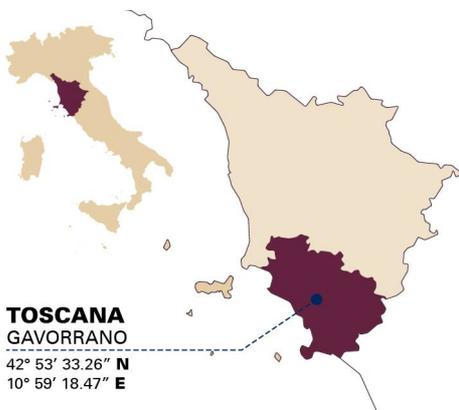
TENUTA FERTUNA

maremma toscana

LODAI

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 – DOC Maremma Toscana



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Cabernet Sauvignon.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10-15 anni.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento per 12 mesi in tonneaux di Allier (nuove e di secondo/terzo passaggio) a cui segue l'assemblaggio. Riposo in bottiglia minimo di 6 mesi.



COLORE

Rosso rubino intenso.



PROFUMO

Al naso, spiccano frutti rossi, pepe rosa, cioccolato, tabacco. Vinoso, corposo con un'intensità persistente.



SAPORE

Al palato, l'acidità ed il tannino sono perfettamente armonizzati in una trama in costante divenire. Estrema eleganza.



ABBINAMENTI

Compagno ideale di salumi, carni arrostiti e stufate, faraona e formaggi stagionati.



NOTE DELL'ENOLOGO

Forte di carattere e ricco nei profumi, da sole uve Cabernet Sauvignon, esprime complessità, struttura ed eleganza. La continuità qualitativa l'ha imposto nei vari mercati come raffinata espressione della Maremma e di quanto questa terra possa offrire.

