

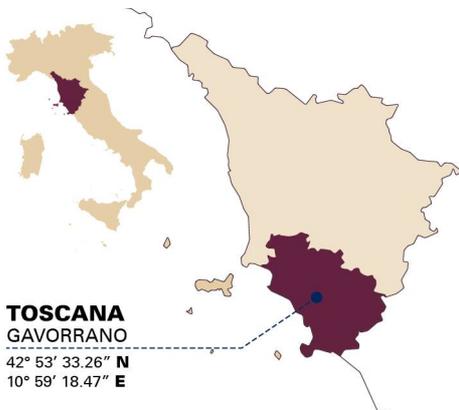
# TENUTA FERTUNA

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

## PLATO ROSSO

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

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot.



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10-15 anni.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve passaggio in legno francese con successivo affinamento in bottiglia per meglio amalgamare il tannino.



### COLORE

Rosso vivace con riflessi purpurei.



### PROFUMO

Al naso spiccano aromi di frutti rossi freschi; il bouquet ricorda la viola e la vaniglia con note tostate.



### SAPORE

Alla bocca è corposo con uno stile vibrante e fruttato, leggermente tannico con buona intensità e persistenza.



### ABBINAMENTI

Leggermente fresco, si accompagna idealmente ad un antipasto di salumi e fritti. Piacevole con carni rosse e bianche, pollame nobile, ottimo con la pasta; ideale per conviviali occasioni.



### NOTE DELL'ENOLOGO

Come accade in altre nobili regioni vitivinicole, il disciplinare per la zona di produzione consente all'appellazione I.G.T. Toscana Rosso (e Bianco) di essere "non vintage", se riferita ad un blend di diverse annate in percentuale superiore al 15%. Da qui la scelta qualitativa di realizzare un vino fresco e piacevole che sia costante nel tempo; un vino sempre riconoscibile anche nelle future vendemmie. La tecnica di vinificazione prevede dunque l'utilizzo dell'ultima annata associata alle riserve custodite in cantina.

