

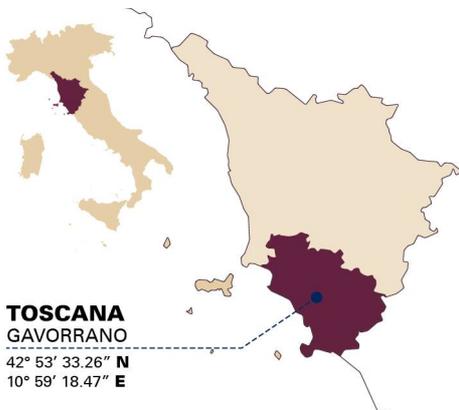
TENUTA FERTUNA

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

ROSÉ

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 rosato – DOC Maremma Toscana



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Sangiovese vinificato in rosé.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 anni.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve restano inizialmente a contatto con le bucce per un brevissimo periodo di massimo 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata (18°) in tini d'acciaio per 14 giorni. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosa tenue.



PROFUMO

Al naso fresco con piacevoli sentori di piccoli frutti di bosco e vaniglia.



SAPORE

Alla bocca buona sapidità, ottimo equilibrio e finale sorprendentemente lungo e piacevole.



ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, si abbina egregiamente a freschi primi piatti, pesce, carni bianche, pinzimonio di verdure e formaggi poco stagionati.



NOTE DELL'ENOLOGO

Un nuovo traguardo per la cantina Fertuna, si caratterizza per la grande espressione aromatica e la piacevole struttura, in una veste fine ed elegante ispirata allo stile provenzale.

