



TENUTA FERTUNA

Schede tecniche

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

Tenuta Fertuna

PACTIO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosso

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

Vitigno Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Età dei vigneti 10 anni

Affinamento Affinamento per 4 mesi in tonneau di Allier principalmente nuove a cui segue un breve passaggio in bottiglia prima della commercializzazione.

Note dell'enologo A base prevalentemente Sangiovese, Pactio celebra l'amore per la Maremma, terra di grandi uomini e di grandi vini. Il suo simbolo, il Giano Bifronte, vigila fiero in etichetta e rappresenta la storica alleanza che gli diede i natali. Al pari della divinità romana che guarda contemporaneamente a passato e futuro, Pactio è un ponte tra tradizione e modernità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Espresso, elegante e fresco, note speziate e floreali (tiglio, acacia), note minerali e aromi di frutta bianca.

Sapore Alla bocca, aperto ed espressivo, mostra deliziose note di ciliegia matura su tannini ben equilibrati.

Abbinamenti Salumi, piatti di grande cucina con carni anche elaborate, selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

PACTIO VERMENTINO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

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

Vitigno 100% Vermentino

Età dei vigneti 7 anni

Vinificazione A una soffice pressatura delle uve segue la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14-16 °C), per un periodo di 20 giorni. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.

Note dell'enologo Il Vermentino in Maremma è un vitigno fortemente legato al territorio. Ultimo bianco nato a Fertuna, si caratterizza per la sua espressione aromatica calda e complessa, così come per la sua spiccata acidità e buona struttura. Vino fresco e vivace, esprime al meglio i profumi della macchia mediterranea.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso è fruttato con sentori di pera, pompelmo e spezie, tipici della macchia mediterranea.

Sapore Alla bocca pieno, vivacizzato da una spiccata acidità, che dona freschezza e persistenza nel finale. Minerale, asciutto, finisce elegantemente.

Abbinamenti Si abbina egregiamente a piatti di pesce fresco, crostacei e primi piatti a base di verdure.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

DROPPELLO ALTO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

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

Vitigno 100% Sangiovese

Età dei vigneti 15-20 anni

Composizione del suolo Suolo argilloso-scheletrico, a base Galestro (pietra scisto argillosa) e Alberese (calcare marnoso).

Sistema di allevamento Cordone speronato e guyot

Vinificazione 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.

Invecchiamento Affinamento per 6 mesi in tonneau nuove di Allier; in legno, si susseguono varie operazioni di bâtonnage che conferiscono complessità e intensità al vino.

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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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, ratatulle di verdure di stagione.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

DROPPELLO ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

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

Vitigno 100% Sangiovese

Età dei vigneti 15 anni

Vinificazione 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.

Note dell'enologo Un 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.

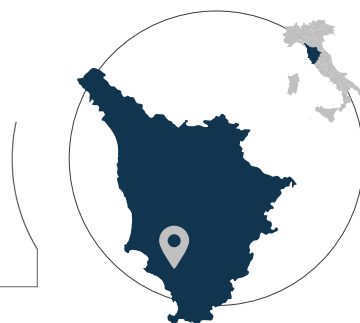
NOTE ORGANOLETTICHE

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.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

METODO CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

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

Vitigno 100% Sangiovese

Vinificazione Dopo la selezione del Sangiovese, raccolto rigorosamente a mano, procediamo con una soffice pressatura dei grappoli interi per continuare in un processo naturale di decantazione, segue la fermentazione alcolica per lo svolgimento dei 10 gradi alcolici che formano la base e la struttura del vino che comporrà lo spumante. Il 50% della massa prosegue con una maturazione in barriques di Allier per 6 mesi. In seguito viene assemblato ed eseguita la presa di spuma, così a seguire la seconda fermentazione. Svoltata la seconda fermentazione lo spumante rimane a riposare sui lieviti.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato giallo paglierino, perlage sottile e vivace.

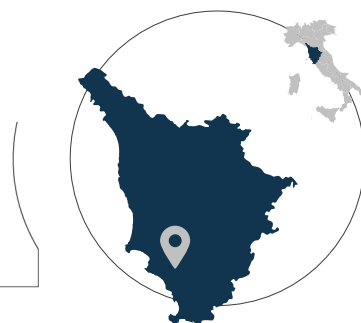
Profumo Fiori bianchi freschi e delicati sentori di frutta a polpa bianca, leggeri toni tostati di sottofondo.

Sapore Freschezza e buona acidità contornato da sentori di miele e crosta di pane, strutturato ed elegante.

Abbinamenti Metodo Classico è lo spumante per chi ricerca freschezza e gusto, ottimo come aperitivo o per accompagnarvi durante il pasto.



GAVORRANO / TOSCANA



TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

VERMENTINO ORANGE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

Zona produttiva Comune di Gavorrano, Località Grilli. Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico. Nel cuore della Maremma Toscana. Esposizione sud est.

Vitigno 100% Vermentino

Età dei vigneti 20 anni

Composizione del suolo Suolo di medio impasto, ricco in minerali.

Vinificazione Selezione manuale delle migliori uve. Fermentazione a 20 °C sulle bucce per 5 giorni. Dopo la separazione dalle bucce la fermentazione continua a 18 °C. Senza uso di solfiti aggiunti, in ogni fase del processo. Fermentazione malolattica svolta.

Invecchiamento Affinamento in piccole vasche sui lieviti di fermentazione per 6 mesi con bâtonnage settimanale.

Note dell'enologo Fondamentale un approccio "slow" a questo vino, che può esprimersi nel bicchiere in maniera multiforme e variegata, regalando crescenti sensazioni di piacere a chi lo sa aspettare.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato brillante con eleganti riflessi di oro rosso.

Profumo Accentuato carattere minerale su uno sfondo di note fruttate bianche (mela gialla e pera Williams) e delicati sentori floreali (acacia, fiori secchi di campo). Invitanti suggestioni fresche e balsamiche ne completano l'espressione olfattiva.

Sapore Al palato grande vivacità e freschezza supportate dalla pienezza del sapore e dalla notevole tessitura tattile, con un finale sapido e piacevolmente persistente.

Abbinamenti Ideale per accompagnare molti piatti di mare e di terra, anche strutturati, della gastronomia territoriale. Da provare con formaggi stagionati e come vino da meditazione.

Temperatura di servizio 10-11°



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

LODAI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

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

Vitigno 100% Cabernet Sauvignon

Età dei vigneti 15 anni

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

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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Al naso, spiccano frutti rossi, pepe rosa, cioccolata, 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 arrostate e stufate, faraona e formaggi stagionati.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

MESSIO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

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

Vitigno 100% Merlot

Età dei vigneti 15 anni

Vinificazione Parziale fermentazione in tonneaux di Allier.

Invecchiamento Affinamento per 12 mesi in barriques (nuove e di secondo passaggio) a cui segue l'assemblaggio. Riposo in bottiglia minimo di 6 mesi.

Note dell'enologo Realizzato con sole uve Merlot, provenienti dai più longevi e selezionati vigneti della tenuta, rappresenta la massima espressione di questo uvaggio, universalmente riconosciuto come un vitigno dalla grande rotondità e morbidezza. L'attenta selezione delle uve, la cura maniacale nel processo di vinificazione, la parziale fermentazione e l'affinamento in legno conferiscono al MESSIO profondità, persistenza ed una spiccata personalità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato molto intenso.

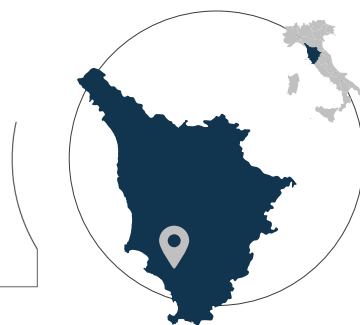
Profumo Al naso è un'esplosione di frutti neri in varietà infinita, avvolti da sottili note di vaniglia.

Sapore Al palato la componente aromatica evolve verso il tabacco e la cioccolata, con una leggera nota di caramello. Rotondo, corposo e intenso.

Abbinamenti Primi piatti al sugo di carne, salumi e formaggi stagionati, carni rosse alla brace, stufati in genere e selvaggina.



GAVORRANO / TOSCANA



TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

CELEO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosso

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

Vitigno Cabernet Sauvignon, Merlot

Età dei vigneti 15-20 anni

Vinificazione Fermentazione in parte in acciaio e in parte in barrique nuove.

Invecchiamento Maturato in barrique per circa 12 mesi

Note dell'enologo Celeo è, a partire dal nome, un omaggio alla storia del territorio e alla famiglia Meregalli, che ha creduto nelle potenzialità della Maremma: Cel, nell'antico etrusco, significa terra, mentre Leo è la parola latina che indica il leone, il simbolo della famiglia che compare anche nella costellazione raffigurata in etichetta. 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Violaceo intenso.

Profumo Mostra un olfatto intenso, equilibrato e nitido. Note di succo di more, mirtilli 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.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

VERMOUTH ETRUSCO BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia Vermouth

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

Materia prima Vino bianco aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie. Infusioni di: assenzio romano (nota amaricante); arancia dolce, arancia amara, limone, bergamotto, cardamomo, zenzero (fresche note agrumate); tanaceto, rosa, ireos (note fiorite); vaniglia, cacao (note calde e avvolgenti).

Vinificazione La lenta maturazione in vasche di acciaio per oltre due mesi consente la naturale sedimentazione delle impurità. La filtrazione, effettuata senza chiarificanti o argille, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo ambrato.

Profumo Grande impatto olfattivo. Note amaricanti, agrumate e di fiori.

Sapore Mix di spezie ed erbe che conferiscono note calde e avvolgenti, miscelandosi alle note agrumate fresche e fiorite.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo se servito fresco, ma anche a fine pasto come digestivo. Da gustare liscio, abbinato a formaggi. Mixato in cocktail, permette ottime combinazioni. Perfetto se unito alla fine pasticceria. Servire leggermente fresco in ampi calici a tulipano.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



VERMOUTH ETRUSCO NERO

NOTE GENERALI

Tipologia Vermouth

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

Materia prima ino rosso aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie. Infusioni di: assenzio romano (nota amaricante); rabarbaro, bacche di lauro, macis, vaniglia (note calde e avvolgenti); anice, cumino, coriandolo, zenzero, bergamotto (note fresche); elicriso, ginepro, rosa boccioli (note resinate, balsamiche e fiorite).

Vinificazione La lenta maturazione in vasche di acciaio per oltre due mesi consente la naturale sedimentazione delle impurità. La filtrazione, effettuata senza chiarificanti o argille, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso si sprigionano note calde e avvolgenti. Grazie alle erbe aromatiche emergono aromi balsamici e resinati.

Sapore Elegante al palato, si riescono a percepire tutte le spezie e le erbe che si ritrovano durante l'esame olfattivo.

Abbinamenti Da bersi fresco come aperitivo o come fine pasto con della fine biscotteria. Da provare con cioccolato, magari speziato, o con formaggio erborinato non troppo sapido. Servire leggermente fresco in ampi calici a tulipano.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO



Tenuta Fertuna

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOTE GENERALI

Tipologia Olio Extra Vergine di Oliva

Zona produttiva Comune di Gavorrano, Località Grilli. Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico. Nel cuore della Maremma Toscana, a 50 metri s.l.m.

Materia prima Frantoio, Leccino, Moraiolo

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Verde intenso con riflessi dorati.

Profumo Tenue d'oliva, con sentori di erbe appassite.

Sapore Alla bocca fruttato, sapido, leggermente speziato, con richiami alla salvia e alle erbe aromatiche.

Abbinamenti A crudo su zuppe e bruschette; in cottura nelle salse, negli stracotti ed in frittura.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO

