

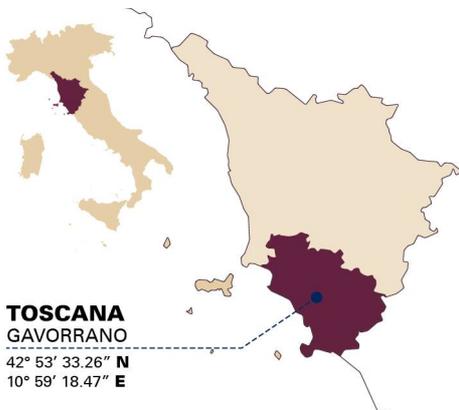
TENUTA FERTUNA

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

VERMENTINO

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 – DOC Maremma Toscana



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Vermentino.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ad 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.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



PROFUMO

Al naso 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 abbinare egregiamente a piatti di pesce fresco, crostacei e primi piatti a base di verdure.



NOTE DELL'ENOLOGO

Il Vermentino di 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.

