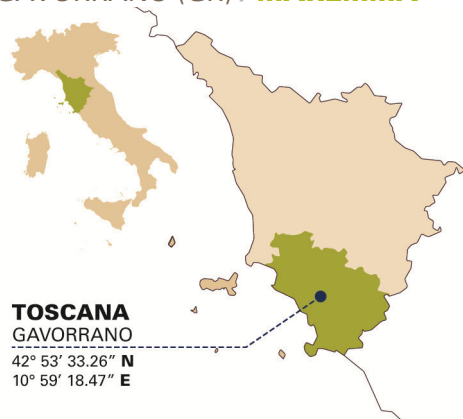


FERTUNA

GAVORRANO (GR) / MAREMMA



TOSCANA
GAVORRANO
42° 53' 33.26" N
10° 59' 18.47" E

ANNO DI FONDAZIONE
1997

ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
300.000

VITIGNI
SANGIOVESE /
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT / SYRAH

ENOLOGO
PAOLO RIVELLA

NOTE:

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.

DROPPELLO

IGT TOSCANA BIANCO



TIPOLOGIA:

Vino bianco secco - IGT Toscana Bianco

ZONA DI PRODUZIONE:

Maremma Toscana, Gavorrano, località Grilli
Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico

VITIGNO:

Sangiovese (vinificato in bianco) con taglio di Sauvignon

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:

Terreno sassoso di Galestro, con limo ed argilla di medio impasto.

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Cordone speronato alto (1.40-1.60H)

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI:

10 anni

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO:

Nessun passaggio in legno, per preservare la purezza degli aromi. Breve affinamento in bottiglia.

POTENZIALE:

Circa 3 anni. Vista la sua particolare natura, si consiglia di berlo giovane.

COLORE:

Giallo paglierino con lievi riflessi rosei, ricordo della sua anima a bacca rossa.

PROFUMO:

Florescente e delicato, note lievi di erbe aromatiche e di frutta bianca

SAPORE:

Fresco, secco, con un'evidente nota minerale. Retrogusto gentile con buona acidità.

ABBINAMENTI:

Antipasti di pesce, crostacei e pesce in genere, primi piatti, carni bianche e verdure. Ottimo per la cucina leggera di tutti i giorni.

NOTE dell'ENOLOGO:

Originale e unico esempio di "Sangiovese in bianco", con note minerali, intensi toni fruttati, fresche nuances agrumate, aromi floreali che si esprimono su un'ottima struttura di base.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it