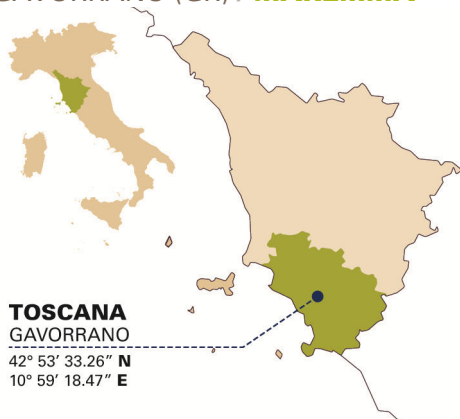


FERTUNA

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.

LODAI

DOC MAREMMA TOSCANA



TIPOLOGIA:

Vino rosso intenso - D.O.C. Maremma Toscana.

ZONA PRODUTTIVA:

Comune di Gavorrano – Località Grilli
Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato alto (1.40-1.60H)

ETA' MEDIA DEI VIGNETI:

10 anni.

INVECCHIAMENTO ED AFFINAMENTO:

12 mesi in barriques di Allier
(50% nuove 50% secondo e terzo passaggio)
Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

POTENZIALE:

Circa 8 anni.

COLORE:

Rosso rubino intenso

PROFUMO:

Frutti rossi, pepe rosa, cioccolata, tabacco.
Vinoso, corposo con un'intensità persistente.

SAPORE:

Acidità presente e tannino perfettamente ricamato nella trama in costante divenire. Tutto è in un equilibrio. Niente è fuori posto. Il gusto resta sulle papille con facilità e persistenza. Estrema eleganza.

ABBINAMENTI:

Compagno ideale di salumi, carni arrostiti e stufate, faraona e formaggi stagionati.

NOTE dell'ENOLOGO:

Forte di carattere e ricco nei profumi nasce nel cuore della Maremma Toscana su un terreno ricco di "galestri" ed argille, sotto il sole delle calde estati toscane ove matura ed evolve i suoi delicati profumi.



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