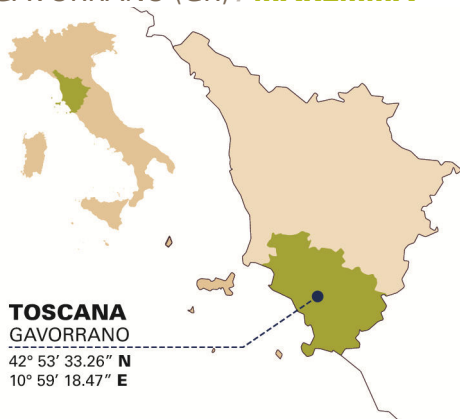


FERTUNA

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.

MESSIO

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
Crus di Merlot MERLO e SCARPATELLA

VITIGNO:

Merlot 100%.

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:

15 anni.

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO:

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

POTENZIALE:

Circa 10 anni.

COLORE:

Rosso granato molto intenso.

PROFUMO:

E' un'esplosione di fruttato con una varietà infinita di frutti neri, avvolti da una nota lieve di vaniglia.

SAPORE:

La componente aromatica si modifica evolvendo verso il tabacco, la cioccolata e lievi note di caramello. Rotondo, corposo ed intenso.

ABBINAMENTI:

Salumi e formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne. Particolarmente adeguato a carni rosse alla brace, stufati in genere e selvaggina.

NOTE dell'ENOLOGO:

Opulento, ricco ed intenso, possiede una incredibile persistenza ed un lungo potenziale... UN GRANDE SUPER TUSCAN!



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