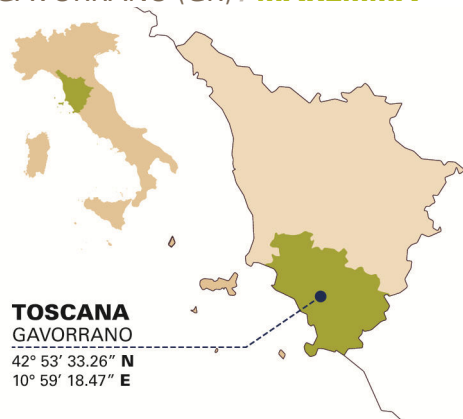


# FERTUNA

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.

# PACTIO

IGT TOSCANA ROSSO



#### TIPOLOGIA:

Vino rosso fermo - I.G.T. Toscana Rosso

#### ZONA PRODUTTIVA:

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

#### VITIGNO:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

#### 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 E AFFINAMENTO:

4 mesi in barriques nuove di rovere Francese seguiti da un breve passaggio in bottiglia.

#### POTENZIALE:

Circa 5 anni.

#### COLORE:

Rosso rubino intenso.

#### PROFUMO:

Vinoso, intenso, fruttato con sentori di vaniglia.

#### SAPORE:

Morbido ed elegante, ben strutturato, con tannino dolce.

#### ABBINAMENTI:

Salumi, formaggi ed affettati, piatti della grande cucina con carni anche elaborate, selvaggina e pollame nobile.

#### NOTE dell'ENOLOGO:

**Aperto ed espressivo, questo vino mostra deliziose note di ciliegia matura su tannini equilibrati.**



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