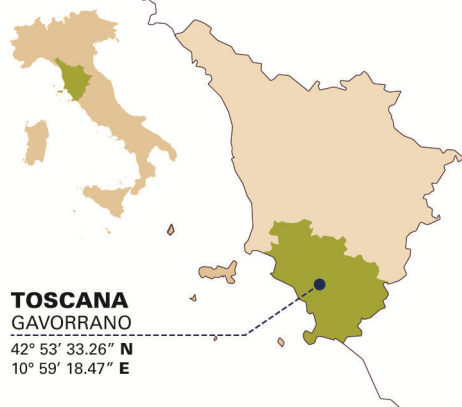


FERTUNA

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

PLATO BIANCO

IGT TOSCANA BIANCO



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.



TIPOLOGIA:

Vino bianco secco
I.G.T. Toscana Bianco
Non Vintage

ZONA PRODUTTIVA:

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

VITIGNO:

Sauvignon, Chardonnay, Sangiovese vinificato in bianco

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Argilla di medio impasto, Galestro (friabile scisto argilloso) e Alberese (roccia sedimentaria calcareomarnosa).

AFFINAMENTO:

6 mesi in acciaio seguiti da un variabile periodo in vetro, in modo da preservarne la freschezza.

COLORE:

Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli

PROFUMO:

Intenso e delicato, fresche note di agrumi e mandorla

SAPORE:

Vino con generosa ricchezza alla bocca, caratterizzato da note fresche. Vino fresco, facile da bere con uno spiccato stile fruttato.

ABBINAMENTI:

Ideale se abbinato a pollame, insalate, formaggi freschi, pesce e frutti di mare.



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

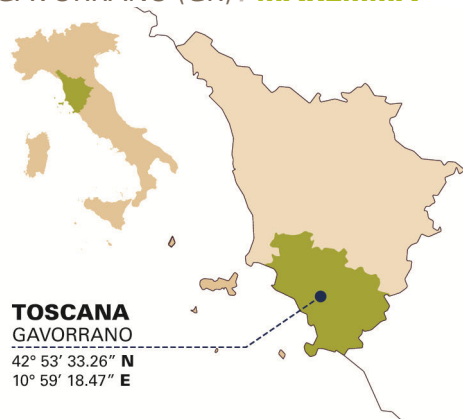
20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it

FERTUNA

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

PLATO ROSSO

IGT TOSCANA ROSSO



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.



TIPOLOGIA:

Vino rosso fermo
I.G.T. Toscana Rosso
Non Vintage

ZONA PRODUTTIVA:

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

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Argilla di medio impasto, Galestro (friabile scisto argilloso) e Alberese (roccia sedimentaria calcareomarnosa).

AFFINAMENTO:

Breve passaggio in legno francese con successivo affinamento in bottiglia per meglio amalgamare il tannino.

COLORE:

Rosso vivace con riflessi purpurei

PROFUMO:

Aromi di frutti rossi freschi, bouquet che ricorda la viola, vaniglia, note tostate

SAPORE:

Vino profumato e corposo con uno stile vibrante e fruttato, leggermente tannico con buona intensità e persistenza

ABBINAMENTI:

Carni rosse e bianche, pollame nobile, ottimo con pasta e salumi in generale.



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