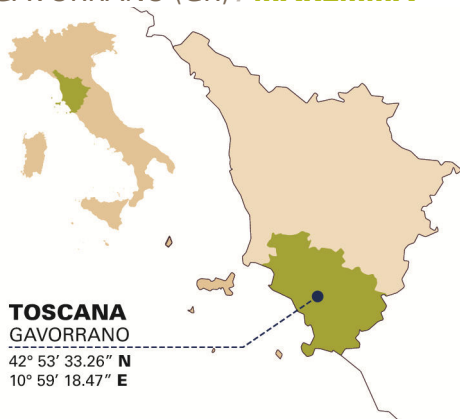


FERTUNA

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.

ROSE'

DOC MAREMMA TOSCANA



TIPOLOGIA:

Vino rosato secco

ZONA DI PRODUZIONE:

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

VITIGNO:

Sangiovese

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:

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

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Cordone speronato alto

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI:

10 anni

VINIFICAZIONE:

“Vinificazione in bianco” delle uve a bacca nera di Sangiovese, che restano inizialmente a contatto con le bucce per un brevissimo periodo di massimo 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata (18°) in tini d'acciaio per 14 giorni

COLORE:

Rosa tenue

PROFUMO:

Fresco con piacevoli sentori di piccoli frutti di bosco e vaniglia .

SAPORE:

Buona sapidità, ottimo equilibrio e finale sorprendentemente lungo e piacevole.

ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo, si abbina egregiamente a freschi primi piatti, pesce, carni bianche, pinzimonio di verdure e formaggi poco stagionati..

NOTE dell'ENOLOGO:

Un rosato che rappresenta un nuovo traguardo per Fertuna, e si caratterizza per la grande espressione aromatica e la piacevole eleganza.



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