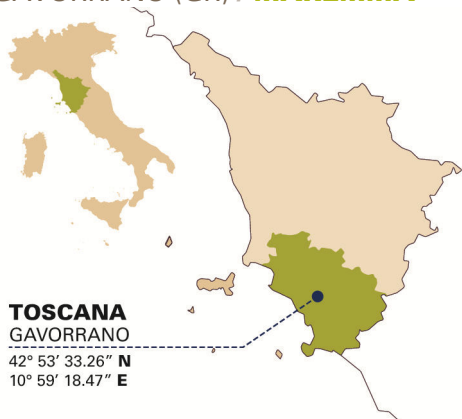


FERTUNA

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.

VERMENTINO

DOC MAREMMA TOSCANA



TIPOLOGIA:

Vino bianco secco

ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.C Maremma Toscana

VITIGNO:

Vermentino

VINIFICAZIONE:

Ad una soffice pressatura delle uve segue la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14-16°C), per un periodo di 20 giorni.

NOTE dell'ENOLOGO:

Ultimo bianco nato a Fertuna, si caratterizza per la sua espressione aromatica, ricca e delicata, così come per la sua spiccata acidità.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO:

Frustrato, con sentori di pera, pompelmo, fiori e spezie tipici della macchia mediterranea.

SAPORE:

Pieno, vivacizzato da una spiccata acidità, che dona freschezza e persistenza nel finale. Minerale, asciutto, finisce elegantemente.

ABBINAMENTI:

Si abbina egregiamente a piatti di pesce fresco, crostacei e primi piatti a base di verdure.



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