TENUTA FERTUNA

maremma toscana

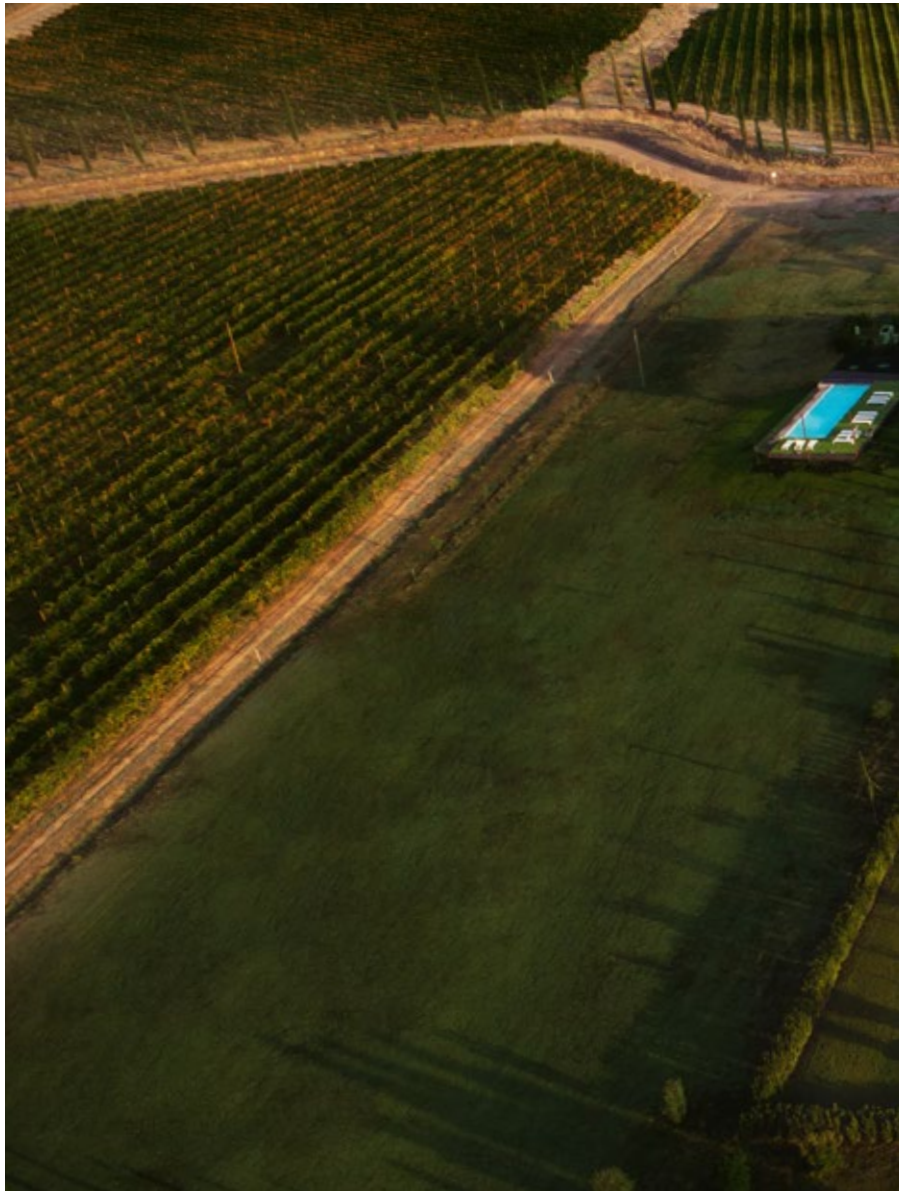
TENUTA FERTUNA

maremma toscana

la storia

L'anno che segna l'inizio di questa straordinaria avventura è il 1997. Fertuna, il cui nome rimanda alla fertilità della terra e alla fortuna degli uomini che la coltivano, nasce nel cuore della Maremma Toscana, terra in cui gli antichi etruschi avevano sviluppato la loro fiorente civiltà, dedicandosi all'agricoltura già nei secoli passati. La tenuta nasce su un territorio estremamente votato alla viticultura, in un luogo ove la nota dominante è la natura; tra la vegetazione selvaggia e spontanea, la mano dell'uomo ha agito con delicata armonia, disegnando un anfiteatro di vigneti.

This extraordinary adventure starts in 1997 Fertuna - the name refers to the fertility of the land and the fortune of the men who cultivate it - sees the light in the heart of the Tuscan Maremma, a land where the ancient Etruscans had developed their flourishing civilisation, dedicating themselves to agriculture in centuries gone by. The estate is set up in an area highly devoted to viticulture, in a place where nature dominates; between wild and spontaneous vegetation, the human hand has acted with delicate harmony, designing an amphitheatre of vineyards.



la maremma

Il terreno ricco di Galestro (roccia scistosa) e di Alberese (substrato calcareo), la natura fertile ed incontaminata, il microclima mediterraneo con forte influenza marina ed una buona escursione termica giorno/notte, fanno della Maremma un terroir particolarmente votato alla coltivazione della vite. Nell'ultimo decennio qui si sono concentrati ingenti investimenti di settore: oltre all'autoctono Sangiovese, vitigno principe delle terre di Toscana, sono stati piantati i più rinomati vitigni internazionali, che sanno dare in Maremma un'espressione del tutto nuova, davvero di grande spessore.

The land rich in Galestro (shale rock) and Alberese (limestone), the fertile and uncontaminated nature, the Mediterranean micro-climate with strong marine influences and a good day/night temperature range make the Maremma a terroir particularly devoted to vine cultivation. Over the last decade, huge investments have been concentrated here: in addition to the autochthonous Sangiovese, the main vine of the lands of Tuscany, the most renowned international vines have been planted, giving Maremma an entirely new expression, one of really great depth.

viticoltura

La tenuta si estende per 145 ettari, di cui 50 attualmente vitati. I lavori d'installazione delle vigne iniziarono nel 1997. Accurate analisi del territorio guidarono la mano dell'uomo ed ogni parcella venne selezionata per adeguarsi al vitigno prescelto. Il sistema d'allevamento è il cordone speronato alto (1.40-1.60 m), la densità media è di 4.200/4.400 piante per ettaro, la cui resa si mantiene ridotta intorno agli 8.000 kg/ha. L'attenta selezione manuale delle uve avviene due o più volte l'anno, al verde e a maturazione, così da assicurare la perfetta qualità del grappolo. Le vigne sono dotate d'impianto d'irrigazione goccia a goccia, alimentato dal grande lago artificiale di circa 15.000 mq. che si rifornisce da fonti locali e dalle acque piovane di recupero.

The estate covers 145 hectares, of which 50 are currently planted. Works on vineyard installation started in 1997. Careful analysis of the territory guided the hand of man and each plot of land was selected to adapt to the chosen vine. The growing system is the high spurred cordon (1.40-1.60 m), the average density is 4,200/4,400 plants per hectare, with yields kept reduced to around 8,000 kg/ha. Careful manual selection of grapes takes place two or more times a year, when they are green and ripe, so as to ensure perfect quality of the bunch. The vineyards are equipped with a drip irrigation system, powered by the large artificial lake of about 15,000 square metres, which is supplied from local sources and recycled rainwater.

TE UTA FERTUNA

olivicoltura

Circa 10 ettari della tenuta, quelli situati nella zona più collinare ai bordi del bosco, sono dedicati alla coltivazione degli ulivi. Condividono quest'area ulivi secolari e più recenti impianti. Le varietà selezionate sono le autoctone Frantoio, Leccino e Moraiolo. La raccolta avviene manualmente col metodo della "brucatura" su reti, nel pieno rispetto della tradizione.

Approximately 10 hectares of the estate, those located in the most hilly area on the edge of the forest, are dedicated to the cultivation of olive trees. The area is shared by centuries-old olive trees and more recent plants. The selected varieties are native Frantoio, Leccino and Moraiolo. Harvest is carried out manually using the "picking" on nets method, with full respect for tradition.

cantina & vinificazione

Funzionalità ed ipertecnologia, combinate ad un progetto di alta sostenibilità ambientale, sono le linee guida della cantina, costruita alla base dei vigneti. Tradizione e modernità si armonizzano perfettamente. La fermentazione parcellare avviene in tini di inox a temperatura controllata, con sistema di rimontaggio centralizzato. La barricaia custodisce barriques e tonneaux d'Allier, nuove e di secondo/terzo passaggio, ove affinano i rossi più prestigiosi che, dopo l'assemblaggio, riposano qualche mese in bottiglia. Alcune parcelle di Merlot destinato al top di gamma Messiio fanno inoltre la fermentazione malolattica sempre in legno francese.

Functionality and hypertechnology, combined with a high environmental sustainability project, are the guidelines of the wine cellar, which is built at the base of the vineyards. Tradition and modernity blend perfectly. Lot fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature, with a centralised replacement system. The barrel room contains new and second/third passage Allier barriques and tonneaux where the most prestigious reds are aged and which, after assembly, rest for a few months in the bottle. Some lots of Merlot destined for the top of the Messiio range also go through malolactic fermentation in French wood.

confine
due fossi
chiusone
fonte lunga
macia
lago
tiro a segno
merlo
fonda
poggio di sasso
scarpatello
massi
pisciolino
quercia
aurelia
allorelli
poggio golbo
s.p. aurelia antica - gavorrano (gr)

i nostri vini

"Abbiamo pensato di parlare dei vini con lo sfondo della nostra vigna. Le parcelle di vigna sono nominativamente segnate sulla carta, ma ancor prima segnate in base alla composizione dei terreni, delle uve a giacitura perfetta. Solo con uve senza stress si ottengono vini di qualità nel rispetto delle tipologie. La gamma dei nostri vini rispecchia fedelmente quello che noi pensiamo, il gusto, l'abbinamento, l'uso quotidiano, l'esperienza, la soddisfazione del consumatore che resta il premio al nostro lavoro e la gioia di continuare nella tradizione".

"We thought we'd talk about wine against the backdrop of our vineyard. The parcels of vines are specifically marked on paper, but first marked by the composition of the soil, the grapes in perfect arrangement. Only from stress-free grapes can you get quality we have sought from the beginning, in accordance with typicity and ultimate quality. The range of our wines faithfully reflects what we think, what we taste, what we drink our wines with everyday, and what we experience. It is the satisfaction of those who enjoy our wines that remains the greatest reward for our work, and the joy of continuing the tradition".

messiio
doc maremma toscana

Messiio, nome originario dalla tradizione che significa "colui che verrà", è il vino d'eccellenza della cantina, prodotto unicamente nelle migliori annate. Realizzato con sole uve Merlot, provenienti dai più longevi e selezionati vigneti della tenuta, rappresenta la massima espressione di questo uvaggio, universalmente riconosciuto come un vitigno dalla grande rotondità e morbidezza. L'attenta selezione delle uve, la cura maniacale nel processo di vinificazione, la parziale fermentazione e l'affinamento in legno conferiscono al Messiio profondità, persistenza ed una spiccata personalità.

Messiio, an original traditional name that means "the one that will come", is the cellar's wine of excellence, produced only in the best vintages. Made only using Merlot grapes from the most long-lived and selected vineyards of the estate, it represents the maximum expression of this grape, universally recognised as a vine with a great roundness and softness. Careful selection of the grapes, scrupulous care in the wine-making process, partial fermentation and ageing in wood all give the Messiio depth, persistence and a strong personality.

VITIGNO: Cru di Merlot.

VINE VARIETY: *Cru di Merlot.*

ETA' MEDIA VIGNETI: 15- 20 anni.

AVERAGE VINEYARD AGE: *15-20 years.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Parziale fermentazione in tonneaux di Allier. Affinamento per 12 mesi in barriques (nuove e di secondo passaggio) a cui segue l'assemblaggio. Riposo in bottiglia minimo di 6 mesi.

WINE-MAKING AND AGEING: *Partial fermentation in Allier tonneaux. Ageing for 12 months in barriques (new and second passage) followed by assembly. Rest in bottle for at least 6 months.*

COLORE: Rosso granato molto intenso.

COLOUR: *Very intense garnet red.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino rosso intenso. Al naso è un'esplosione di frutti neri in varietà infinita, avvolti da sottili note di vaniglia. Al palato la componente aromatica evolve verso il tabacco e la cioccolata, con una leggera nota di caramello. Rotondo, corposo ed intenso.

TASTING NOTES: *Intense red wine. On the nose, an explosion of an infinite variety of black fruits enveloped by subtle notes of vanilla. On the palate, the aromatic component evolves towards tobacco and chocolate, with a hint of caramel. Round, full-bodied and intense.*

ABBINAMENTI: Primi piatti al sugo di carne, salumi e formaggi stagionati, carni rosse alla brace, stufati in genere e selvaggina.

PAIRINGS: *First courses with meat sauce, cured meats and aged cheeses, grilled red meats, stews and game in general.*

Formati Disponibili 0,75 Lt | MAGNUM (1,5 L) | DOPPIO MAGNUM (3L) | IMPERIALE (6L) | BALTHAZAR (12L) | SALOMON (18L)

lodai
doc maremma toscana

Lodai, il nostro vino che "da sempre" è espressione gioiosa del territorio. Terroir rispettato ed una selezione rigorosa hanno reso possibile questo vino che è l'emblema, la bandiera della tenuta. Forte di carattere e ricco nei profumi, da sole uve Cabernet Sauvignon, esprime complessità, struttura ed eleganza. La continuità qualitativa l'ha imposto nei vari mercati come raffinata espressione della Maremma e di quanto questa terra possa offrire.

Lodai, our wine that has "always" been a joyful expression of the territory. Respect for the terroir and rigorous selection have made this wine - which is the emblem, the flag of the estate - possible. Strong in character and rich in aromas, made only with Cabernet Sauvignon grapes, it expresses complexity, structure and elegance. Qualitative continuity has imposed it in various markets as a refined expression of the Maremma and of how much this land can offer.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon.

VINE VARIETY: *Cabernet Sauvignon.*

ETA' MEDIA VIGNETI: 10-15 anni.

AVERAGE VINEYARD AGE: *10-15 years.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Affinamento per 12 mesi in tonneaux di Allier (nuove e di secondo/terzo passaggio) a cui segue l'assemblaggio. Riposo in bottiglia minimo di 6 mesi.

WINE-MAKING AND AGEING: *Ageing for 12 months in Allier tonneaux (new and second/third passage) followed by assembly. Rest in bottle for at least 6* months.

COLORE: Rosso rubino intenso.

COLOUR: *Deep ruby red.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino rosso intenso. Al naso, spiccano frutti rossi, pepe rosa, cioccolata, tabacco. Vinoso, corposo con un'intensità persistente. Al palato, l'acidità ed il tannino sono perfettamente armonizzati in una trama in costante divenire. Estrema eleganza.

TASTING NOTES: *Intense red wine. On the nose, red fruits, pink pepper, chocolate and tobacco stand out. Vinous, full-bodied with a persistent intensity. On the palate, the acidity and tannin are perfectly harmonised in a constantly evolving structure. Extreme elegance.*

ABBINAMENTI: Compagno ideale di salumi, carni arrostite e stufate, faraona e formaggi stagionati.

PAIRINGS: *Ideal companion for cured meats, roasted and stewed meats, guinea fowl and aged cheeses.*

Formati Disponibili 0,75 Lt | MAGNUM (1,5 L)

pactio

igt toscana rosso

A base prevalentemente Sangiovese, Pactio celebra l'amore per la Maremma, terra di grandi uomini e di grandi vini. Il suo simbolo, il Giano Bifronte, vigila fiero in etichetta e rappresenta la storica alleanza che gli diede i natali. Al pari della divinità romana che guarda contemporaneamente a passato e futuro, Pactio è un ponte tra tradizione e modernità.

Based mainly on Sangiovese, Pactio celebrates love for the Maremma, a land of great men and great wines. Its symbol, Giano Bifronte, looks out proudly from the label and represents the historic alliance that gave birth to him. Like the Roman divinity that looks simultaneously to past and future, Pactio is a bridge between tradition and modernity.

VITIGNO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot.

VINE VARIETY: *Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot.*

ETA' MEDIA VIGNETI: 10 anni.

AVERAGE VINEYARD AGE: *10 years.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Affinamento per 4 mesi in tonneaux di Allier principalmente nuove a cui segue un breve passaggio in bottiglia prima della commercializzazione.

WINE-MAKING AND AGEING: *Ageing for 4 months in mainly new Allier tonneaux, followed by a short passage in the bottle before marketing.*

COLORE: Rosso rubino intenso.

COLOUR: *Deep ruby red.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino rosso al naso Al naso, vinoso, intenso, fruttato con sentori di vaniglia. Alla bocca, aperto ed espressivo, mostra deliziose note di ciliegia matura su tannini ben equilibrati.

TASTING NOTES: *Red wine, vinous, intense and fruity on the nose, with hints of vanilla. On the palate, open and expressive, shows delicious notes of ripe cherry on well-balanced tannins.*

ABBINAMENTI: Salumi, piatti di grande cucina con carni anche elaborate, selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati.

PAIRINGS: *Cured meats, great cuisine dishes also with elaborated meats, game, poultry and aged cheeses.*

Formati Disponibili 0,75 Lt | MAGNUM (1,5 L) | IMPERIALE (6L)

droppello

igt toscana bianco

Massima espressione di vino bianco fermo ottenuto da uve a bacca rossa, interpreta l'anima del Sangiovese in modo del tutto moderno e originale. Proveniente da un'unica parcella, "Alborelli", racconta di note minerali, intensi toni fruttati e floreali, fresche nuances agrumate su un'ottima struttura di base.

Maximum expression of still white wine obtained from red wine grapes, this wine interprets the soul of Sangiovese in a totally modern and original way. Coming from a single lot, "Alborelli", it speaks of mineral notes, intense fruity and floral tones, fresh citrus nuances on an excellent basic structure.

VITIGNO: Sangiovese vinificato in bianco.

VINE VARIETY: *Sangiovese vinified in white.*

ETA' MEDIA VIGNETI: 10 anni.

AVERAGE VINEYARD AGE: *10 years.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Vendemmia anticipata, pressatura soffice e brevissimo contatto con le bucce. Maturazione "sur lies" per 3 mesi. Nessun passaggio in legno, per preservare la purezza degli aromi. Breve affinamento in bottiglia.

WINE-MAKING AND AGEING: *Early harvest, soft crushing and very short contact with the skins. Maturation "sur lies" (on dregs) for 3 months. No passage in wood, to preserve the purity of the aromas. Short ageing in the bottle.*

COLORE: Giallo paglierino con lievi riflessi rosei, ricordo della sua anima a bacca rossa.

COLOUR: *Straw yellow with light pink hues, memory of its red berry soul.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino bianco secco. Al naso, floreale e delicato, note lievi di erbe aromatiche e di frutta bianca. Alla bocca, fresco, secco, con un'evidente struttura minerale. Retrogusto gentile con buona acidità.

TASTING NOTES: *Dry white wine. On the nose, flowery and delicate, with subtle hints of herbs and white fruits. On the palate, fresh, dry, with an evident mineral structure. Gentle aftertaste with good acidity.*

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, crostacei e pesce in genere, primi piatti, carni bianche e verdure. Ottimo per la cucina leggera di tutti i giorni.

PAIRINGS: *Fish appetisers, shellfish and fish in general, pasta dishes, white meats and vegetables. Excellent for light everyday cuisine.*

vermentino
doc maremma toscana

Il Vermentino di Maremma è un vitigno fortemente legato al territorio. Ultimo bianco nato a Fertuna, si caratterizza per la sua espressione aromatica calda e complessa, così come per la sua spiccata acidità e buona struttura. Vino fresco e vivace, esprime al meglio i profumi della macchia mediterranea.

Vermentino di Maremma is a vine that is strongly linked to the territory. The last white born in Fertuna, it is characterised by its warm and complex aromatic expression, as well as its strong acidity and good structure. Fresh and lively wine, it best expresses the scents of the Mediterranean scrub.

VITIGNO: Vermentino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: 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. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino bianco secco Al naso fruttato con sentori di pera, pompelmo e spezie, tipici della macchia mediterranea. Alla bocca 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.

VINE VARIETY: *Vermentino.*

WINE-MAKING AND AGEING: *A soft crushing of the grapes followed by alcoholic fermentation in steel tanks at controlled temperature (14-16°C), for a period of 20 days. No passage in wood. Short ageing in the bottle.*

COLOUR: *Straw yellow with greenish hues.*

TASTING NOTES: *Dry white wine, on the nose fruity with hints of pear, grapefruit and spices, typical of the Mediterranean scrub. Full on the palate, enlivened by a strong acidity, which gives freshness and persistence in the finale. Mineral, dry, elegant finish.*

PAIRINGS: *Goes very well with fresh fish dishes, shellfish and vegetable-based pasta dishes.*

rosé
doc maremma toscana

Un nuovo traguardo per la cantina Fertuna, si caratterizza per la grande espressione aromatica e la piacevole struttura, in una veste fine ed elegante ispirata allo stile provenzale.

A new achievement for the Fertuna wine cellar. It is characterised by its great aromatic expression and pleasant structure, in a fine and elegant look inspired by the Provençal style.

VITIGNO: Sangiovese vinificato in rosé.

VINE VARIETY: *Sangiovese vinified in rosé.*

ETA' MEDIA VIGNETI: 10 anni.

AVERAGE VINEYARD AGE: *10 years.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve 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. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.

WINE-MAKING AND AGEING: *The grapes initially remain in contact with the skins for a very short period of up to 24 hours. Fermentation at controlled temperature (18°C) in steel vats for 14 days. No passage in wood. Short ageing in the bottle.*

COLORE: Rosa tenue.

COLOUR: *Pale pink.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino rosato secco. Al naso fresco con piacevoli sentori di piccoli frutti di bosco e vaniglia. Alla bocca buona sapidità , ottimo equilibrio e finale sorprendentemente lungo e piacevole.

TASTING NOTES: *Dry rosé wine. On the nose fresh with pleasant hints of small berries and vanilla. On the palate, good flavour, excellent balance and a surprisingly long and pleasant finale.*

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

PAIRINGS: *Perfect as an aperitif, it goes well with fresh pasta dishes, fish, white meats, vegetable crudités and lightly seasoned cheeses.*

plato rosso

igt toscana rosso

Come accade in altre nobili regioni vitivinicole, il disciplinare per la zona di produzione consente all'appellazione I.G.T. Toscana Rosso (e Bianco) di essere "non vintage", se riferita ad un blend di diverse annate in percentuale superiore al 15%. Da qui la scelta qualitativa di realizzare un vino fresco e piacevole che sia costante nel tempo; un vino sempre riconoscibile anche nelle future vendemmie. La tecnica di vinificazione prevede dunque l'utilizzo dell'ultima annata associata alle riserve custodite in cantina.

As in other noble wine regions, the specification for the production area allows the Toscana Rosso (and Bianco) IGT appellation to be "non-vintage", if referring to a blend of different vintages in a percentage higher than 15%. Hence the qualitative choice to make a fresh and pleasant wine, consistent over time, a wine that is always recognisable even in future harvests. The wine-making technique therefore envisages the use of the last vintage associated with reserves stored in the cellar.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot.

VINE VARIETY: *Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot.*

ETA' MEDIA VIGNETI: 10-15 anni.

AVERAGE VINEYARD AGE: *10-15 years.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Breve passaggio in legno francese con successivo affinamento in bottiglia per meglio amalgamare il tannino.

WINE-MAKING AND AGEING: *Short passage in French wood with subsequent refinement in the bottle to better blend the tannins.*

COLORE: Rosso vivace con riflessi purpurei.

COLOUR: *Vibrant red with purple reflections*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino rosso fermo. Al naso spiccano aromi di frutti rossi freschi; il bouquet ricorda la viola e la vaniglia con note tostate Alla bocca è corposo con uno stile vibrante e fruttato, leggermente tannico con buona intensità e persistenza.

TASTING NOTES: *Still red wine. On the nose marked by aromas of fresh red fruits; the bouquet evokes scents of violet and vanilla with toasted notes. On the palate, full-bodied with a vibrant and fruity style, slightly tannic with good intensity and persistence.*

ABBINAMENTI: Leggermente fresco, si accompagna idealmente ad un antipasto di salumi e fritti. Piacevole con carni rosse e bianche, pollame nobile, ottimo con la pasta; ideale per conviviali occasioni.

PAIRINGS: *Slightly fresh, it ideally accompanies an appetiser of cured meats and fries. Pleasant with red and white meats, poultry, excellent with pasta; ideal for convivial occasions.*

olio
extra vergine di oliva

Olio fine di categoria superiore, è ottenuto dalle sole olive della proprietà, di varietà autoctone, raccolte con metodo della brucatura su reti. Il microclima, il terreno e l'unicità della posizione collinare della piantagione rendono favorevole la giacitura degli ulivi e la qualità dei frutti.

Fine oil of superior category, obtained only from our olives, of native varieties, harvested with the picking on nets method. The micro-climate, soil and uniqueness of the hilly position of the plantation favour arrangement of the olive trees and quality of the fruits.

ALTITUDINE: 50 mt. s.l.m.

VARIETA': Frantoio, Leccino, Moraiolo.

SISTEMA DI RACCOLTA: Brucatura su reti.

ASPETTO: Limpido.

COLORE: Verde intenso con riflessi dorati.

ACIDITA' TOTALE: 0,30 gr. Acido oleico - 100 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Profumo tenue d'oliva, con sentori di erbe appassite. Alla bocca fruttato, sapido, leggermente speziato, con richiami alla salvia e alle erbe aromatiche.

ABBINAMENTI: A crudo su zuppe e bruschette; in cottura nelle salse, negli stracotti ed in frittura.

ALTITUDE: *50 mt. above sea level.*

OLIVE VARIETY: *Frantoio, Leccino, Moraiolo.*

HARVESTING SYSTEM: *Picking on nets.*

APPEARANCE: *Clear.*

COLOUR: *Intense green with golden reflections.*

TOTAL ACIDITY: *0.30 g. Oleic acid - 100 ml.*

TASTING NOTES: *Slight aroma of olive, with hints of withered herbs. On the palate, fruity, rich, slightly spicy, with hints of sage and aromatic herbs.*

PAIRINGS: *Au naturel on soups and bruschetta; in cooking in sauces, stews and frying.*

vermouth
estrusco nero

Nasce dalla miscelazione di pregiato vino rosso Fertuna, aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie provenienti anche dalla zona della Maremma. L'antica ricetta prevede l'infusione statica degli ingredienti per oltre 45 giorni in alcol di alta qualità. La lenta maturazione in vasche di acciaio per oltre due mesi consente la naturale sedimentazione delle impurità. La filtrazione, effettuata senza chiarificanti o argille, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto garantendo sinuosa eleganza al palato e grande impatto olfattivo. Un sapiente mix di spezie ed erbe conferisce all'infuso note resinate, balsamiche, d'avvolgente calore.

Is produced from blending of fine Fertuna red wine, flavoured with natural extracts of herbs and spices originating also in Maremma area. In accordance with the old recipe, the infusion of all ingredients have to lay for more than 45 days in high quality alcohol. More than 2 months slow maturation in steel vats enables the natural sedimentation of impurities. Filtering and clarification, carried out without fining agents or clays, preserve the organoleptic characteristics of the liquor, ensuring smooth elegance on the palate and a great olfactory impact. An outstanding mix of spices and herbs grants resin notes, balsamic tones, of embracing warmth.

INFUSIONE DI:

Nota amaricante: Assenzio romano.
Note calde ed avvolgenti: Rabarbaro, bacche di Lauro, Macis, Vaniglia.
Note fresche: Anice, Cumino, Coriandolo, Zenzero, Bergamotto.
Note resinate, balsamiche e fiorite: Elicriso, Ginepro, boccioli di Rosa.

Da bersi fresco come aperitivo o come fine pasto con della biscotteria fine; da provare con cioccolato, magari speziato, o con formaggio erborinato non troppo sapido. Servire leggermente fresco in ampi calici a tulipano.

INFUSION OF:

Bitter notes: *Roman absinthe*
Warm and embracing notes: *Rhubarb, Laurel berries, Mace, Vanilla.*
Fresh notes:*Anise, Cumin, Coriander, Ginger, Bergamot.*
Resin, balsamic and flowered notes:*Helichrysum, Juniper, Rose buds.*

To drink fresh as aperitif, or coupled with blue cheese not too savoury. Ideal served later in the course with biscuits and other baker's wares, or accompanied by spiced or dark chocolate. To be served slightly cool in large tulip chalices.

vermouth
estrusco bianco

Nasce dalla miscelazione di pregiato vino bianco Fertuna aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie provenienti anche dalla zona della Maremma. L'antica ricetta prevede l'infusione statica degli ingredienti per oltre 45 giorni in alcol di alta qualità. La lenta maturazione in vasche di acciaio per oltre due mesi consente la naturale sedimentazione delle impurità. La filtrazione, effettuata senza chiarificanti o argille, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto garantendo sinuosa eleganza al palato e grande impatto olfattivo. Un sapiente mix di spezie ed erbe conferisce note calde ed avvolgenti, miscelandosi alle note agrumate fresche e fiorite.

Is produced from the blending of fine Fertuna white wine, flavoured with natural extracts of herbs and spices originating also in Maremma area. In accordance with the old recipe, the infusion of all ingredients have to lay for more than 45 days in high quality alcohol. More than 2 months slow maturation in steel vats enables the natural sedimentation of impurities. Filtering and clarification, carried out without fining agents or clays, preserve the organoleptic characteristics of the liquor, ensuring smooth elegance on the palate and a great olfactory impact. An outstanding mix of spices and herbs grants embracing warm notes, perfectly blended with citrusy-floral and fresh scents.

INFUSIONE DI :

Nota amaricante: Assenzio romano.
Fresche note agrumate: Arancio dolce, Arancio amaro, Limone, Bergamotto, Cardamomo, Zenzero.
Note fiorite: Tanaceto, Rosa, Ireos.
Note calde ed avvolgenti: Vaniglia, Cacao.

Ideale per chi è alla ricerca qualcosa di tradizionale ma al tempo stesso diverso da sorseggiare. Ottimo aperitivo se servito fresco, è buono anche come digestivo. Da gustare liscio, abbinato a formaggi. Mixato in cocktail, permette ottime combinazioni. Perfetto se unito alla fine pasticceria. Servire leggermente fresco in ampi calici a tulipano.

INFUSION OF :

Bitter notes: *Roman absinthe.*
Fresh citrusy notes: *sweet Orange, bitter Orange, Lemon, Bergamot, Cardamom, Ginger.*
Flowered notes: *Tansy, rose, Iris flower.*
Warm and embracing notes: *Vanilla, Cacao.*

Ideal for rediscovering something traditional but in a different style. Can taste it fresh and alone, is a good digestive. Perfect also accompanied by soft cheese or served later in the course with biscuits. Mixed in cocktails offers excellent combinations. To be served slightly cool in large tulip chalices.

l'ospitalità

Tenuta Fertuna ha pensato per i propri ospiti ad uno speciale percorso di benvenuto in accordo con la qualità dei suoi prodotti. Oltre al tour in cantina, è possibile usufruire della splendida struttura della Villa e del bellissimo giardino che la abbraccia. Ogni eno-appassionato potrà degustare i nostri vini abbinandoli alla cucina toscana, approfondire nell'enoteca la conoscenza delle nostre etichette e godersi un momento di pace accomodandosi nella sala relax o passeggiando, con un buon calice, nel giardino all'italiana.

For its guests, Tenuta Fertuna has designed a special welcome journey according to the quality of its products. In addition to the cellar tour, you can take advantage of the Villa's beautiful structure and the splendid garden that surrounds it. Every wine enthusiast can taste our wines, combining them with Tuscan cuisine, deepening their knowledge of our labels in the wine shop and enjoying a moment of peace by taking a seat in the relaxation room or strolling in the Italian garden with a nice glass of wine.

la villa

Costruita all'inizio del '900, Villa Fertuna era adibita a casa colonica per i contadini che lavoravano le fertili terre dell'azienda. Un progetto di riqualificazione partito nel 2009 ha permesso alla Villa di acquistare nuovo splendore. Il sapiente lavoro di restauro ha permesso di mantenere le vecchie colonne fuse ad inizio secolo nella vicina Piombino. Il piano terra ospita le strutture ricettive, mentre il lato piscina e tutto il piano superiore sono riservati alle sei suite, ognuna dedicata ad un vino della Tenuta, oltre ai tre grandi appartamenti destinati agli ospiti.

Built at the beginning of the 20th century, Villa Fertuna was used as a farmhouse for farmers who worked the fertile lands of the company. A redevelopment project started in 2009 has allowed the Villa to acquire new splendour. The skilful restoration work has kept the old columns merged at the beginning of the century in nearby Piombino. The ground floor houses the accommodation facilities, while the pool side and the upper floor are reserved for the six suites, each dedicated to an estate wine, in addition to the three large apartments for guests.

il giardino all'italiana

Due ettari di giardino all'italiana, caratterizzato da una selezione di piante da frutta con varie maturazioni e fiori di diverse fioriture nell'anno, circondano la Villa e creano magnifico gioco di colori e profumi. Il vecchio pozzo ed il lavatoio, parti originali e caratteristiche di questo luogo, sono stati restaurati e rimessi in funzione. Attraversando questo spazio verde è possibile arrivare alla zona piscina, dove godersi un bagno avvolti dalle vigne.
La notte, il giardino prende vita attraverso un suggestivo gioco di luci che ne caratterizza le forme.

Two hectares of Italian garden, characterised by a selection of fruit plants with varying maturation and flowers of different blooms in the year, surround the Villa and create a magnificent play of colours and perfumes. The old well and the wash house, original parts and features of this place, have been restored and put back into operation. Crossing the green area, you can reach the pool, where you can enjoy a bathe surrounded by the vineyards.
At night, the garden comes to life through an evocative play of lights that characterises its shapes.

l'enoteca

Nel cuore della Villa si trova l'enoteca Fertuna. Uno spazio aperto al pubblico ove è possibile conoscere e degustare i prodotti della Tenuta, dalle prime annate fino alle più recenti. Un ambiente che si presta ad accogliere eventi e masterclass.

The Fertuna wine shop is located in the heart of the Villa. A space open to the public where you can get to know and taste the estate's products, from the earliest vintages up to the most recent. An environment that lends itself to hosting events and master classes.

TENUTA FERTUNA

il living

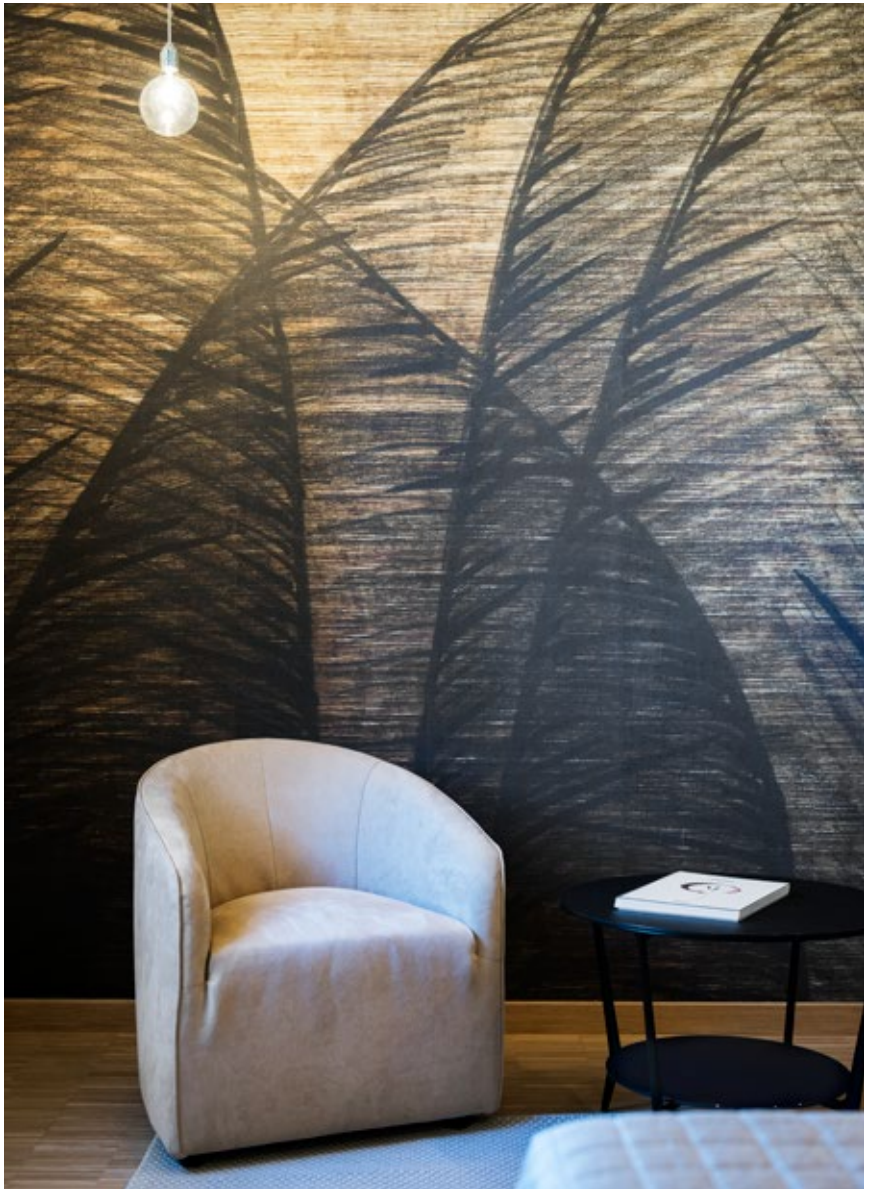
Una sala per accogliere i nostri ospiti, adiacente all'enoteca. Uno spazio conviviale per incontri di lavoro, una sala lettura ed una zona ludica. Il mobile bar centrale permette di giocare con drink e cocktail nel più totale relax. La calma è avvolgente. All'occorrenza, è collegabile alle altre due sale, creando così un unico spazio adibito ad eventi fino a 200 persone.

A room for welcoming our guests, adjacent to the wine shop. A convivial space for business meetings, a reading room and a play area. The central mobile bar allows you to play with drinks and cocktails in total relaxation. The calm envelops you. If necessary, it can be connected to the other two rooms, thus creating a single space that can be used for events of up to 200 people.

le camere

Sei splendide suite sono a disposizione degli ospiti di Tenuta Fertuna. Dotate di ogni comfort e tecnologia, godono di una vista impareggiabile.
Il design di ciascuna camera si ispira ai colori, ai profumi e alle emozioni di uno specifico vino della Tenuta, rendendo ogni ambiente unico e caratteristico: dai freschi bianchi Droppello e Vermentino, ai caldi rossi Lodai e Pactio, fino al Messiio a cui è consacrata la suite più amplia. Oltre alle sei stanze, sono presenti tre grandi appartamenti dal calore familiare.

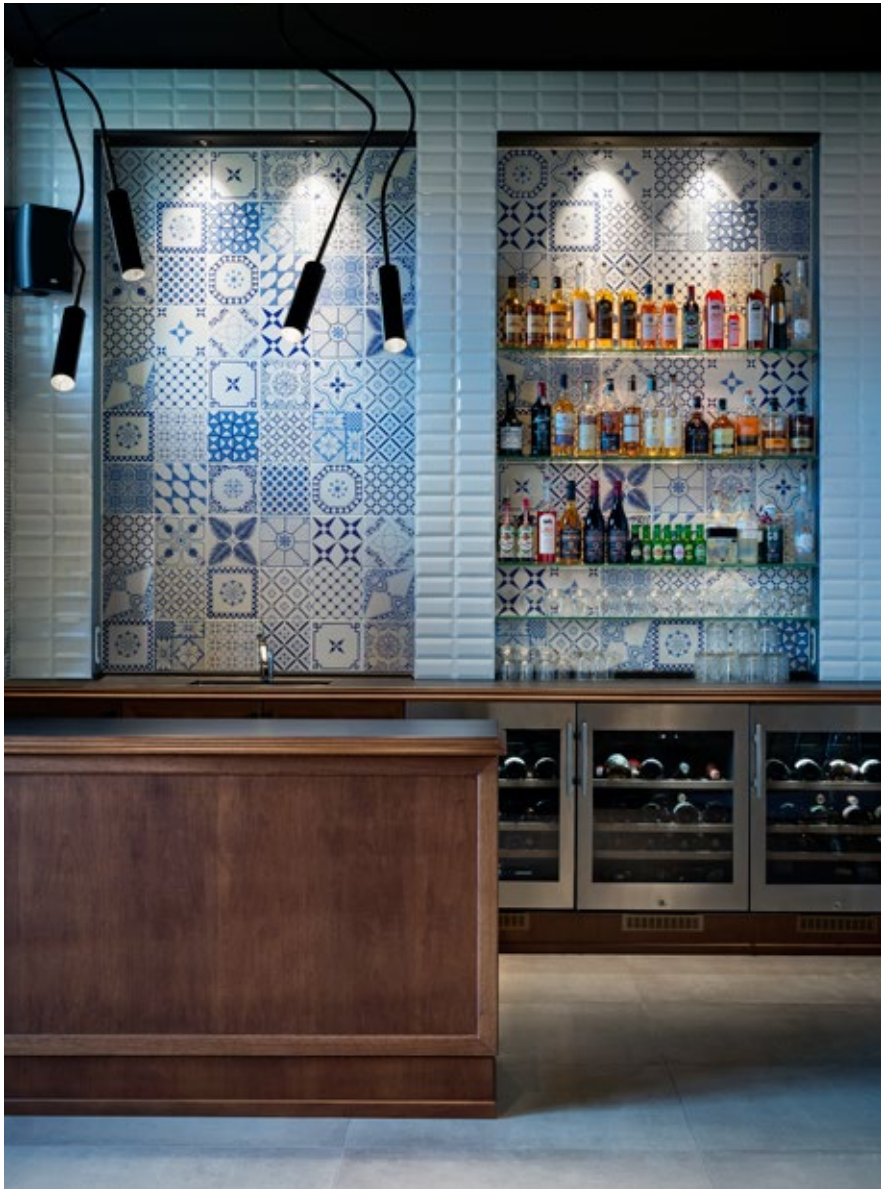
Six splendid suites are available to Tenuta Fertuna's guests. Equipped with every comfort and technology, they offer an incomparable view.
The design of each room is inspired by the colours, aromas and emotions of a specific estate wine, making each a unique and distinctive environment: from fresh white Droppello and Vermentino, to the warm red Lodai and Pactio, up to the Messiio to which the largest suite is dedicated. In addition to the six rooms, there are three large apartments with family warmth.

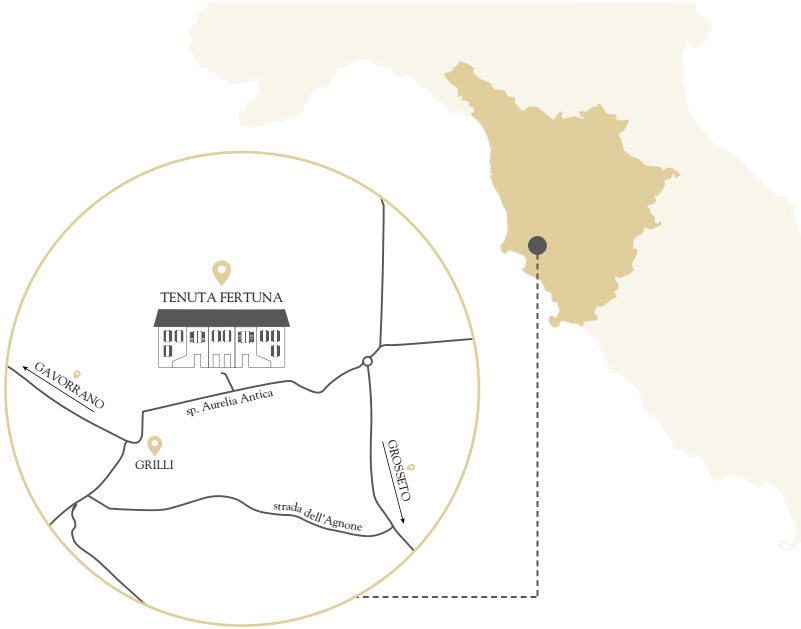


il ristorante

Amorvino è il ristorante aperto al pubblico in Villa Fertuna. Uno spazio elegante, caratterizzato da un grande tavolo conviviale dove è possibile gustare una cucina tipica rivisitata in chiave moderna. Nel dehor è possibile degustare il pasto con vista sulla cantina e sulla collina di Giuncarico.

Amorvino is the restaurant open to the public in Villa Fertuna. An elegant space, characterised by a large convivial table where you can enjoy traditional cuisine with a modern twist. Outside, you can enjoy the meal with a view of the wine cellar and the hill of Giuncarico.



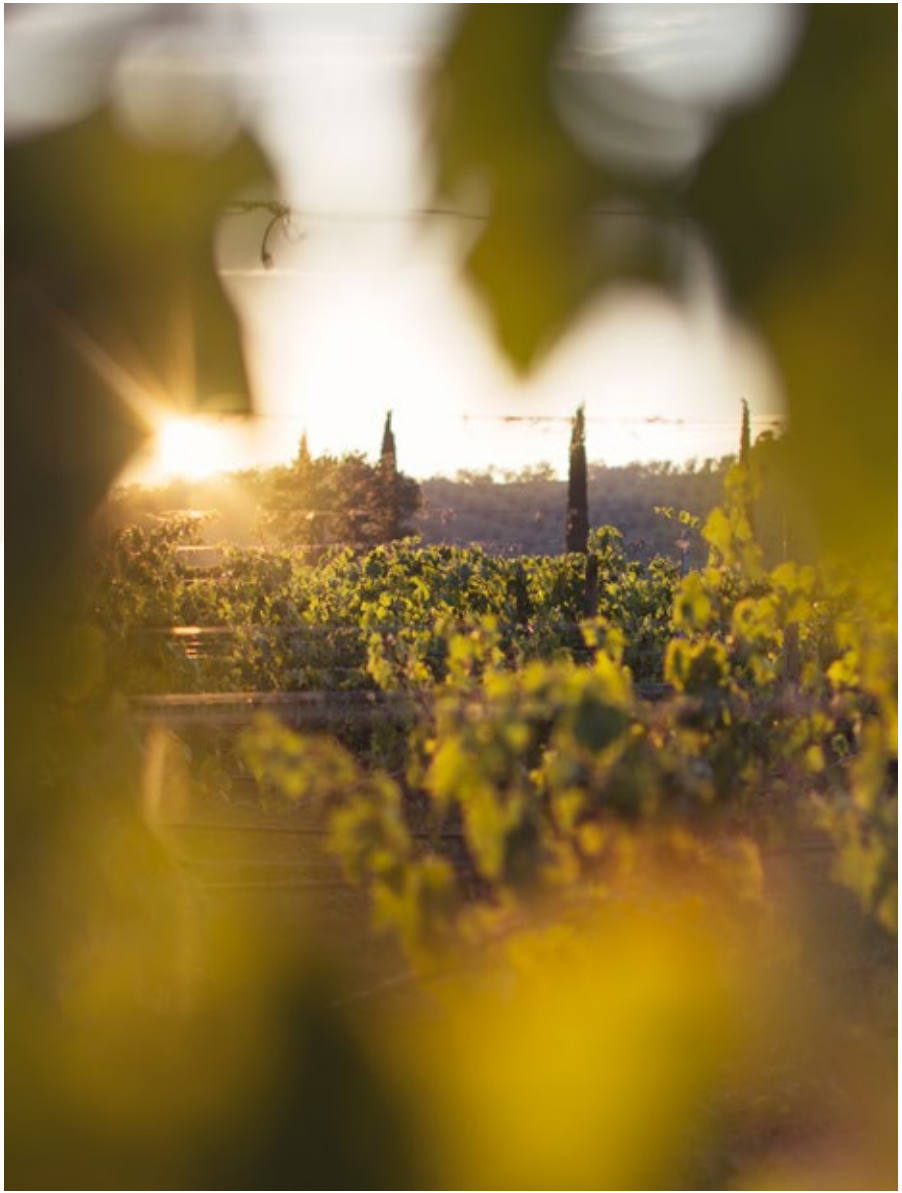


Dove siamo

Tenuta Fertuna
S.P. Aurelia Antica | Località GRILLI
58040 GAVORRANO (GR) ITALY
Tel. / Fax +39 056688138

www.fertuna.it
info@fertuna.it

Tenuta Fertuna



TENUTA FERTUNA

maremma toscana

S.P. Aurelia Antica | Località GRILLI
58040 **GAVORRANO** (GR) ITALY
Tel. / Fax +39 0566 88138

Tenuta Fertuna
www.fertuna.it
info@fertuna.it