

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 tonneau 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 arrostate 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)

Tenuta Fertuna

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



www.fertuna.it
info@fertuna.it