

# 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 tonneau 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)

## Tenuta Fertuna

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



www.fertuna.it  
info@fertuna.it