

# 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 tonneau 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)

## Tenuta Fertuna

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



www.fertuna.it  
info@fertuna.it