

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.



Tenuta Fertuna

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



www.fertuna.it
info@fertuna.it