

41°

AutoCapital

In prova

Lamborghini Urus
Land Rover Defender V8
DS 4 Cross
Peugeot 308



Historique

75 anni di Maserati A6 1500 GT
Citroën 5CV Type C
Coppa Milano-Sanremo
Franciacorta Historic

Maserati Grecale

SPECIALE RENAULT E-TECH

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN1120-4354

20005

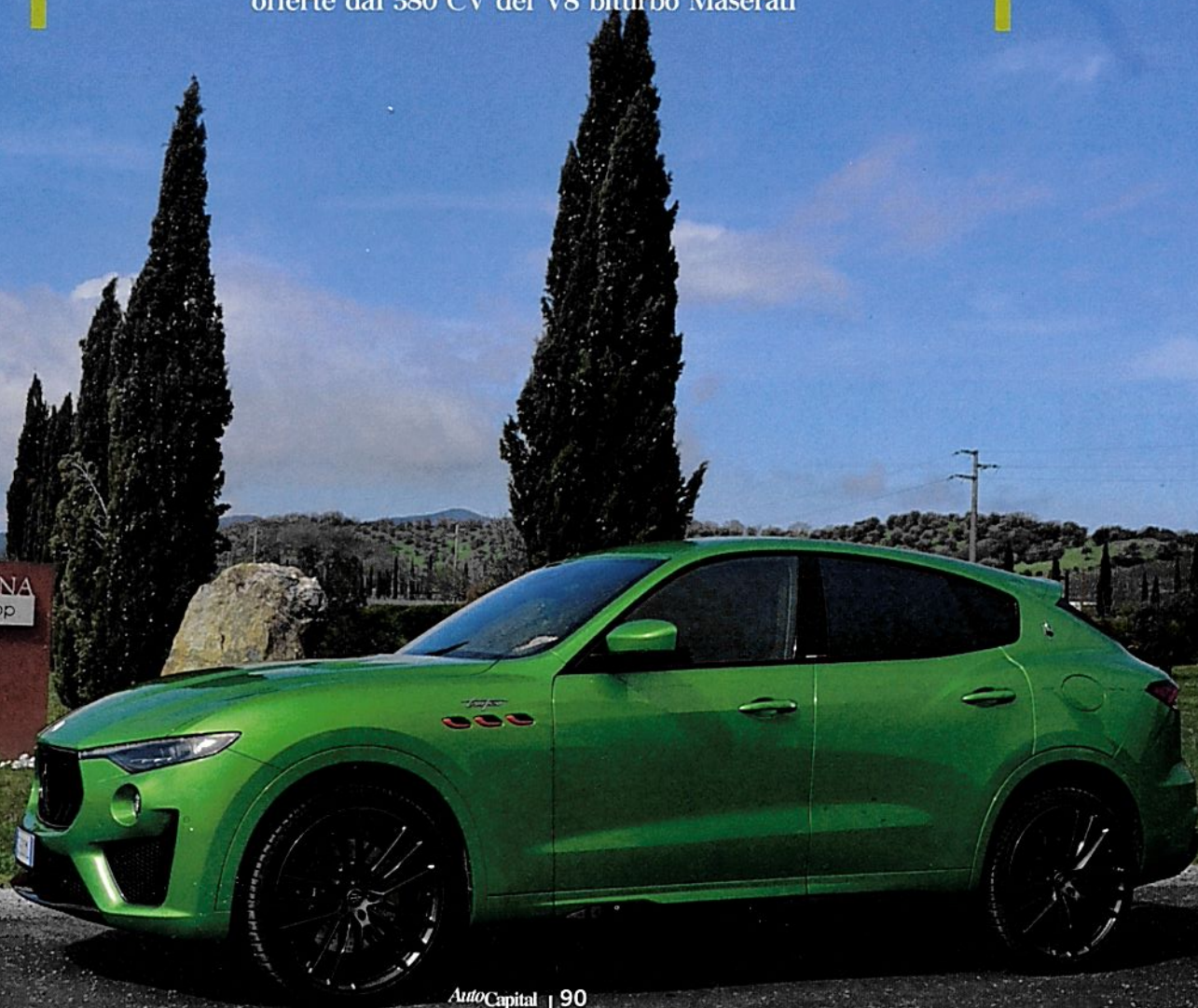


9 771120 435003



A tavola con il Tridente

La Levante Trofeo ci ha accompagnati in un viaggio in Maremma per assaporare le gioie della cucina del Ristorante Amorvino, il piacere dell'ospitalità di Villa Fertuna e le emozioni della guida offerte dai 580 CV del V8 biturbo Maserati





Villa Fertuna è il frutto di un progetto di riqualificazione partito nel 2009 che ha permesso all'edificio, un tempo adibito a casa colonica per i contadini che lavoravano le fertili terre dell'azienda vitivinicola, di acquistare nuovo splendore. Il sapiente lavoro di restauro ha permesso di mantenere le vecchie colonne fuse a inizio secolo nella vicina Piombino.



Se l'automobile è arte, la Maserati Levante Trofeo è un'espressione molto convincente di come possano unirsi l'arte della tecnologia motoristica e lo stile italiano. Allo stesso modo, se il vino è arte, quello prodotto in Maremma nella Tenuta Fertuna della famiglia Meregalli rappresenta la quintessenza dell'enologia che sposa in questo caso il piacere multisensoriale della degustazione con le tecniche sovrappiù di produzione vitivinicola e l'ingegno artistico nel cercare nuove sensazioni nei nuovi vini. E infine, se l'ospitalità è arte, le coccole della cucina di Amorvino, il ristorante di Tenuta Fertuna, appartengono proprio a questo mondo, dove lo slow food qui è un modo di vivere senza stress che invita a godersi il panorama sulle colline circostanti dalle vetrate del salone e ad approfittare dei tanti richiami che la natura e l'arte riservano a chi è in viaggio in Toscana.

Un viaggio per il quale i 580 CV della Maserati Levante Trofeo servono per bruciare le tappe e arrivare prima, sempre e comunque nel rispetto del Codice della Strada, e ben riposati, con tutto il bagaglio al seguito, senza compromessi, grazie alla generosa capacità della SUV modenese che, in questa espressione "ultra high-performance", raggiunge i 302 km/h grazie alla poderosa spinta del motore V8 biturbo di 3799 cc, forte anche di 730 Nm di coppia massima a soli 2500 giri/minuto messi a terra grazie alla trazione integrale e tramite le ruote da 21 pollici (in opzione quelle da 22 presenti sull'equipaggiamento del servizio).

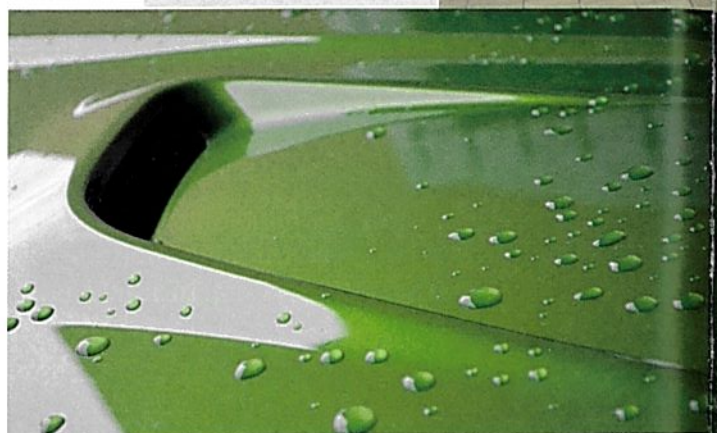
Fondata per volere delle famiglie Meregalli e Rivella, l'anno che segna l'inizio della straordinaria avventura di Tenuta Fertuna è il 1997. L'intento era creare in questa meravigliosa vallata una realtà vitivinicola che potesse esprimere al meglio il territorio e lo spirito della Maremma Toscana. Dal 1856 la famiglia Meregalli è leader nella distribuzione di vini e distillati d'alta gamma, quindi ormai da cinque generazioni, mentre la famiglia Rivella è rinomata nel mondo del vino per la lunghissima tradizione sviluppata nelle aree di Montalcino e Barolo. Nel 2008 la Tenuta è stata poi acquisita al 100% dalla famiglia Meregalli. L'etimologia del nome Fertuna rimanda alla parola latina Fertus, che significa fertile, produttivo, e Fortuna, come sinonimo di buon auspicio. Fertuna nasce nel cuore della Maremma, terra in cui gli antichi Etruschi avevano sviluppato la loro fiorente civiltà, dedicandosi all'agricoltura già nei secoli passati. Questo territorio è estremamente votato alla viticoltura e qui 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.



Il terreno ricco di Galestro (roccia scistosa) e di Alberese (substrato calcareo), la natura fertile e incontaminata, il microclima mediterraneo, con forte influenza marina e una buona escursione termica tra il giorno e la 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. A Tenuta Fertuna la ricerca di nuovi spunti... dionisiaci anima la vita quotidiana e non è un caso che nel 2022 debuttino sul mercato due eccellenti vini nati e prodotti qua: il Droppello Alto, evoluzione ancor più raffinata del Droppello, e il Celeo, una proposta totalmente inedita che prende spunto, nel nome, dal leone, simbolo della famiglia Meregalli.

La tenuta si estende per 145 ettari, di cui 55 attualmente vitati. I lavori d'installazione delle vigne sono iniziati nel 1997. Accurate analisi del territorio guidarono la mano dell'uomo e ogni parcella è stata selezionata per adeguarsi al vitigno prescelto. Il sistema d'allevamento è il cordone speronato alto

Una curiosa ambientazione della Maserati Levante Trofeo all'interno delle cantine di Tenuta Fertuna, dove le goccioline di pioggia rimaste sul cofano in alluminio del gioiello modenese fanno il paio con le bollicine prodotte in questa azienda-modello. A dispetto delle prestazioni "monstre" la Levante Trofeo si guida docilmente e offre un gran comfort.





DROPPELLO ALTO E CELEO le anteprime Meregalli per i prossimi mesi

A margine della visita a Tenuta Fertuna abbiamo assaggiato due novità 2022 firmate Meregalli. Il Droppello Alto è lo step evolutivo della pionieristica sperimentazione della vinificazione in bianco dell'uva Sangiovese e il raggiungimento del tanto ambito traguardo di una produzione totalmente biologica. Questo "blanc de noir" viene impreziosito con l'affinamento per 6 mesi in tonneaux nuove di Allier, dalla foresta di querce di Jupilles. L'affinamento va a levigare e a intensificare la caratteristica aromatica del vino, conferendo note vanigliate e caramellate che lo armonizzano e lo rendono più longevo. Celeo è il frutto di 5 anni di lavoro teso a creare un vino che simboleggi il meglio della produzione aziendale. Proviene da uve Merlot e Cabernet Sauvignon selezionate nei migliori vigneti, matura in barrique per circa 12 mesi e fermenta in parte in acciaio e in parte in barrique di legno nuove.

(140-160 cm), la densità media è di 4.200/4.400 piante per ettaro, la cui resa si mantiene ridotta intorno agli 8.000 kg/ettaro. L'attenta selezione manuale delle uve avviene due o più volte l'anno, al verde e a maturazione, così da assicurare la migliore qualità del grappolo. Le vigne sono dotate d'impianto d'irrigazione goccia a goccia, alimentato dal grande lago artificiale di circa 15.000 metri quadrati che si rifornisce da fonti locali e dalle acque piovane di recupero. 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.

Costruita all'inizio del Novecento, 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





Il Ristorante Amorvino occupa il piano inferiore di Villa Fertuna e offre ai suoi ospiti uno spazio elegante, caratterizzato da un grande tavolo conviviale dove è possibile gustare una cucina tipica rivisitata in chiave moderna. Nel dehor è possibile pasteggiare con vista sulla collina di Giuncarico e sulla cantina. È lo spazio di riferimento per i pasti delle Wine Experience che prevedono visite guidate nei vigneti, nella barriccia e nelle cantine.



colonne fuse a inizio secolo nella vicina Piombino. 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 un magnifico gioco di colori e profumi. Il vecchio pozzo e 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.

Tenuta Fertuna è una base perfetta per visitare altre bellezze di questo angolo di Toscana: dall'antica città etrusca di Vetulonia (a soli 6 km) a Massa Marittima (26 km) dove si può visitare la bella cattedrale, alle rovine di Roselle, insediamento preistorico successivamente urbanizzato dagli Etruschi dal VII secolo A.C., dalle spiagge di Castiglione della Pescaia, tra cui quella delle Rocchette, e Follonica al Parco dell'Uccellina (noto anche

come Parco Nazionale della Maremma). Per i più pigri e per gli amanti del mare è quasi obbligatorio visitare Cala Violina, una suggestiva caletta appartenente alla riserva naturale delle Bandite di Scarlino. La caletta non è molto ampia ma il particolare che la rende così conosciuta e unica consiste nel suono che emette la sabbia quando la si calpesta, in assenza di altre forti fonti sonore, che ricorda un violino. Si parcheggia la macchina a circa 2 km per poi procedere esclusivamente a piedi o in bici; da visitare nei periodi più tranquilli, per evitare il sovraffollamento, portandosi bevande e provviste visto che non ci sono bar né ristoranti in spiaggia.

Tante attrazioni attorno a Tenuta Fertuna si traducono sovente in un'implicita tentazione a trattenersi in zona per più giorni, deliziandosi il palato al ristorante Amorvino e lasciandosi cullare dal sole e dalla brezza in Terrazza, tra una degustazione e l'altra, o visitando i vigneti. Da Tenuta Fertuna è sempre difficile e triste andarsene...



Maserati Levante Trofeo Un gioiello italiano

La versione di punta della Levante, con i suoi 580 CV e 730 Nm di coppia massima rappresenta una delle proposte nella categoria maxiSUV più potenti e performanti dell'intera produzione mondiale di serie ed è tra le poche capaci di esprimere una velocità massima superiore a 300 km/h (con Urus e Cayenne GT). Dotata di motore V8 Twin Turbo a benzina da un 3,8 litri, dispone del sistema IVC - Integrated Vehicle Control - e della modalità di guida "Corsa" con funzione Launch Control, che offre prestazioni eccezionali anche nello scatto da fermo (0-100 km/h in 4,2 secondi, non male per un'auto che pesa 2170 kg a vuoto) e un coinvolgimento nella guida da autentica granturismo, sia pure a ruote alte. All'esterno la Levante Trofeo si distingue dal resto della gamma per elementi specifici della carrozzeria, come il cofano motore in alluminio con due prese d'aria (una per lato), le ruote da 21 pollici forgiate in alluminio, lo splitter anteriore in fibra di carbonio, le lamine verticali della calandra, le bandelle sottoporta e lo spoiler posteriore sopra il portellone. Quest'ultimo, assieme al logo Trofeo che campeggia sui parafranghi anteriori sopra i triplice sfogo d'aria del motore, rende inconfondibile la versione più potente della Levante, presentata nel servizio fotografico in un allestimento FuoriSerie con vernice speciale e ruote da 22 pollici forgiate in alluminio.

