

Tenuta Fertuna

MESSIO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Comune di Gavorrano, Località Grilli. Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico. Nel cuore della Maremma Toscana.

Vitigno 100% Merlot

Età dei vigneti 15 anni

Vinificazione Parziale fermentazione in tonneaux di Allier.

Invecchiamento Affinamento per 12 mesi in barriques (nuove e di secondo passaggio) a cui segue l'assemblaggio. Riposo in bottiglia minimo di 6 mesi.

Note dell'enologo 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 Messio profondità, persistenza ed una spiccata personalità.

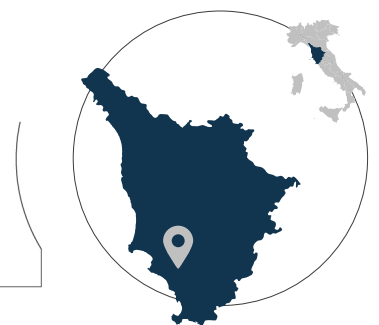
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato molto intenso.

Profumo Al naso è un'esplosione di frutti neri in varietà infinita, avvolti da sottili note di vaniglia.

Sapore Al palato la componente aromatica evolve verso il tabacco e la cioccolata, con una leggera nota di caramello. Rotondo, corposo e intenso.

Abbinamenti Primi piatti al sugo di carne, salumi e formaggi stagionati, carni rosse alla brace, stufati in genere e selvaggina.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO

