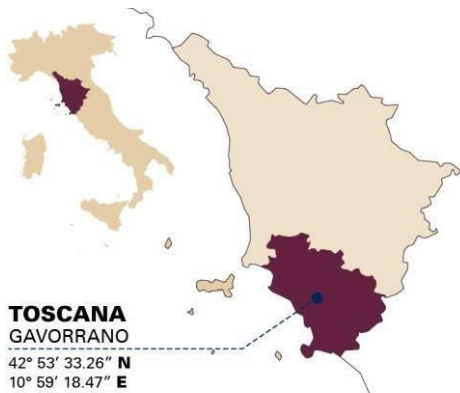


TENUTA FERTUNA
maremma toscana

METODO CLASSICO 2019

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

A Fertuna circa 50 ettari sono in produzione viticola con varietà di uve selezionate per ottenere vini di grande qualità, superficie che può essere ulteriormente impiantata a vigneto per ulteriori 50 ettari circa. Tutte le vigne sono dotate di impianto d'irrigazione goccia a goccia, alimentato da un grande lago artificiale di circa 15.000 mq. che prende le sue acque da fonti locali. Una parte dell'azienda è dedicata per circa 5,5 ettari ad olivicoltura. L'ipertecnologica cantina posta al centro dei vigneti segna il progetto di questa tenuta. Una grande rimessa protegge il parco macchine agricole recente e di notevole livello tecnologico, adatto per tutte le moderne lavorazioni e ben integrato con la professionalità dei collaboratori.



ANNO DI FONDAZIONE
1997



ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha



ENOLOGO
PAOLO RIVELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
300.000



VITIGNI
SANGIOVESE – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT –
VERMENTINO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino spumante – VSQ Metodo Classico – Extra Brut – Sboccatura – Luglio 2023



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Sangiovese vinificato in bianco.



VINIFICATION AND AGING

Dopo la selezione del Sangiovese, raccolto rigorosamente a mano, procediamo con una soffice pressatura dei grappoli interi per continuare in un processo naturale di decantazione, segue la fermentazione alcolica per lo svolgimento dei 10 gradi alcolici che formano la base e la struttura del vino che comporrà lo spumante. Il 50% della massa prosegue con una maturazione in barriques di Allier per 6 mesi. In seguito viene assemblato ed eseguita la presa di spuma, così seguire la seconda fermentazione. Svolta la seconda fermentazione lo spumante rimane a riposare sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi prima di procedere al remouage e alla sboccatura. Dosaggio: 5gr/l.



COLORE

Dorato giallo paglierino, perlage sottile e vivace.



NASO

Fiori bianchi freschi e delicati sentori di frutta a polpa bianca, leggeri toni tostati di sottofondo.



SAPORE

Freschezza e buona acidità contornato da sentori di miele e crosta di pane, strutturato ed elegante.



ABBINAMENTI

Metodo Classico è lo spumante per chi ricerca freschezza e gusto, ottimo come aperitivo o per accompagnarvi durante il pasto.

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

