

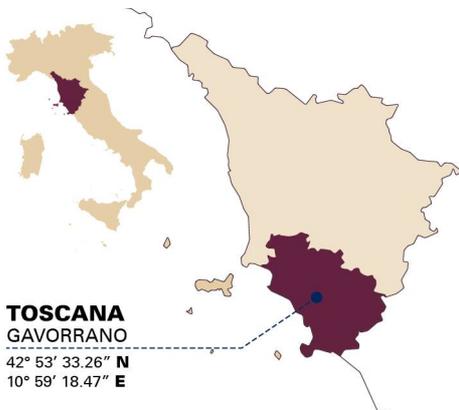
TENUTA FERTUNA

m a r e m m a t o s c a n a

VERMENTINO ORANGE

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 bianco secco – IGT Costa Toscana



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Vermentino 100%



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20 anni, con esposizione a Sud-Est



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo di medio impasto, ricco in minerali.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezione manuale delle migliori uve. Fermentazione a 20 °C sulle bucce per 5 giorni. Dopo la separazione dalle bucce la fermentazione continua a 18 °C. Senza uso di solfiti aggiunti, in ogni fase del processo. Fermentazione malolattica e a seguire affinamento in piccole vasche sui lieviti di fermentazione per 6 mesi con batonnage settimanale.



COLORE

Giallo dorato brillante con eleganti riflessi di oro rosso.



PROFUMO

Accentuato carattere minerale su uno sfondo di note fruttate bianche (mela gialla e pera Williams) e delicati sentori floreali (acacia, fiori secchi di campo). Invitanti suggestioni fresche e balsamiche ne completano l'espressione olfattiva.



SAPORE

Al palato grande vivacità e freschezza supportate dalla pienezza del sapore e dalla notevole tessitura tattile, con un finale sapido e piacevolmente persistente.



ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare molti piatti di mare e di terra, anche strutturati, della gastronomia territoriale. Da provare con formaggi stagionati e come vino da meditazione. Temperatura di servizio 10-11 °C in calici di media ampiezza.



NOTE DELL'ENOLOGO

Fondamentale un approccio "slow" a questo vino, che può esprimersi nel bicchiere in maniera multiforme e variegata, regalando crescenti sensazioni di piacere a chi lo sa aspettare.

