

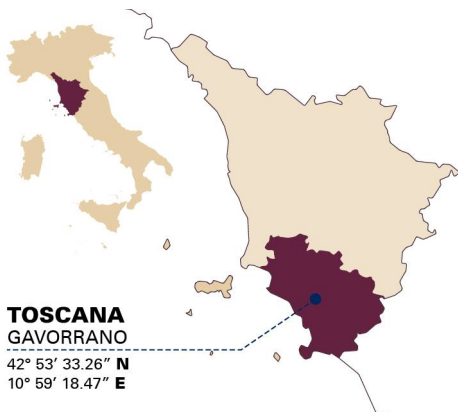
# TENUTA FERTUNA

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

## MESSIO

### 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 rosso – DOC Maremma Toscana



#### ZONA DI PRODUZIONE

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



#### VITIGNO

Cru di Merlot.



#### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15-20 anni



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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



#### 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 ed intenso.



#### ABBINAMENTI

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



#### 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.

