

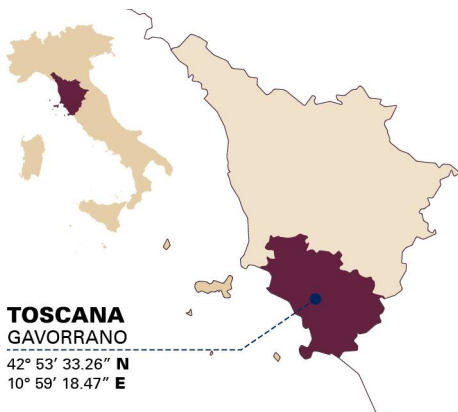
TENUTA FERTUNA

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

PLATO BIANCO

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 Toscana



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Vermentino e Sangiovese vinificato in bianco.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-scheletrico, a base Galestro (pietra scisto argillosa) e Alberese (calcere marnoso).



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio seguiti da un variabile periodo in vetro, in modo da preservarne al meglio la freschezza.



COLORE

Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli.



PROFUMO

Piacevoli sentori fruttati, fresche note di agrumi e mandorla.



SAPORE

Vino con generosa ricchezza alla bocca, vivace ed allegro, con sensazione di grande freschezza sul finale.



ABBINAMENTI

Ideale se abbinato ad un fresco aperitivo. Accompagna gradevolmente pasta fresca, pescato del giorno e frutti di mare, oltre che vari piatti a base di carni bianche.



NOTE DELL'ENOLOGO

Come accade in altre nobili regioni vitivinicole, il disciplinare per la zona di produzione consente all'appellazione I.G.T. Toscana Rosso (e Bianco) di essere "non vintage", se riferita ad un blend di diverse annate in percentuale superiore al 15%. Da qui la scelta qualitativa di realizzare un vino fresco e piacevole che sia costante nel tempo; un vino sempre riconoscibile anche nelle future vendemmie. La tecnica di vinificazione prevede dunque l'utilizzo dell'ultima annata associata alle riserve custodite in cantina.

