

Tenuta Fertuna

LODAI

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% Cabernet Sauvignon

Età dei vigneti 15 anni

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

Note dell'enologo Forte di carattere e ricco nei profumi, da sole uve Cabernet Sauvignon, esprime complessità, struttura ed eleganza. La continuità qualitativa l'ha imposto nei vari mercati come raffinata espressione della Maremma e di quanto questa terra possa offrire.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Al naso, spiccano frutti rossi, pepe rosa, cioccolata, tabacco. Vinoso, corposo con un'intensità persistente.

Sapore Al palato, l'acidità ed il tannino sono perfettamente armonizzati in una trama in costante divenire. Estrema eleganza.

Abbinamenti Compagno ideale di salumi, carni arrostiti e stufate, faraona e formaggi stagionati.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana



ANNO DI FONDAZIONE | 1997



ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI



VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO

