

Tenuta Fertuna

CELEO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosso

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

Vitigno Cabernet Sauvignon, Merlot

Età dei vigneti 15-20 anni

Vinificazione Fermentazione in parte in acciaio e in parte in barrique nuove.

Invecchiamento Maturato in barrique per circa 12 mesi

Note dell'enologo Celeo è, a partire dal nome, un omaggio alla storia del territorio e alla famiglia Meregalli, che ha creduto nelle potenzialità della Maremma: Cel, nell'antico etrusco, significa terra, mentre Leo è la parola latina che indica il leone, il simbolo della famiglia che compare anche nella costellazione raffigurata in etichetta. Celeo è il simbolo iconico del vino rosso importante Toscano, da aprire in occasioni e ricorrenze. Da sfoggio di se stesso nella sua opulenza e suadente natura. Sorprendente da bere da subito ma altrettanto capace di lunghi e riposati invecchiamenti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Violaceo intenso.

Profumo Mostra un olfatto intenso, equilibrato e nitido. Note di succo di more, mirtilli molto evidenti, con quel tocco balsamico che è un marchio aziendale.

Sapore La vera differenza la fa la fase gustativa: con equilibri raffinatissimi e una buona quota di freschezza, il tannino è solo accennato e ben integrato nella magnifica progressione gustativa. Il finale è sontuoso per persistenza piacevolezza e integrità.

Abbinamenti Carni rosse, cacciagione e brasati. Abbinamento con cioccolati pregiati extra fondenti. Per i fumatori: da provare con sigari e pipa.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO

