

Tenuta Fertuna

# DROPPELLO ROSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Costa Toscana

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

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Età dei vigneti** 15 anni

**Vinificazione** Le uve restano inizialmente a contatto con le bucce per un brevissimo periodo di massimo 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata (18°) in tini d'acciaio per 14 giorni. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.

**Note dell'enologo** Un traguardo per la cantina Fertuna, si caratterizza per la grande espressione aromatica e la piacevole struttura, in una veste fine ed elegante ispirata allo stile provenzale.

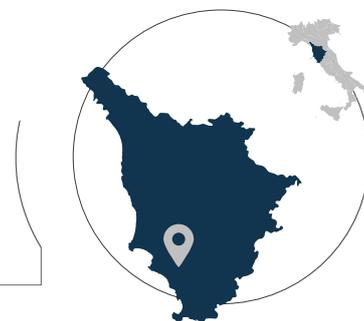
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosa tenue.

**Profumo** Al naso fresco con piacevoli sentori di piccoli frutti di bosco e vaniglia.

**Sapore** Alla bocca buona sapidità, ottimo equilibrio e finale sorprendentemente lungo e piacevole.

**Abbinamenti** Perfetto come aperitivo, si abbina egregiamente a freschi primi piatti, pesce, carni bianche, pinzimonio di verdure e formaggi poco stagionati.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA  
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA  
TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,  
CABERNET SAUVIGNON,  
VERMENTINO

