

Tenuta Fertuna

# LODAI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Maremma 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.

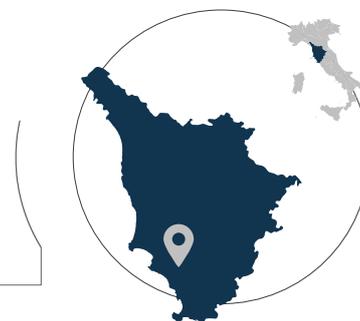
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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

