

Tenuta Fertuna

PACTIO

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 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Età dei vigneti 10 anni

Affinamento Affinamento per 4 mesi in tonneau di Allier principalmente nuove a cui segue un breve passaggio in bottiglia prima della commercializzazione.

Note dell'enologo A base prevalentemente Sangiovese, Pactio celebra l'amore per la Maremma, terra di grandi uomini e di grandi vini. Il suo simbolo, il Giano Bifronte, vigila fiero in etichetta e rappresenta la storica alleanza che gli diede i natali. Al pari della divinità romana che guarda contemporaneamente a passato e futuro, Pactio è un ponte tra tradizione e modernità.

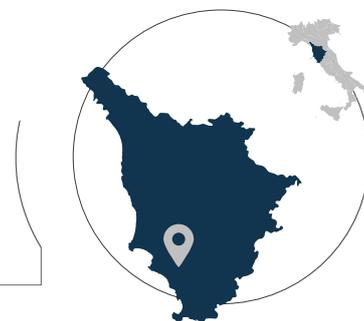
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Espressivo, elegante e fresco, note speziate e floreali (tiglio, acacia), note minerali e aromi di frutta bianca.

Sapore Alla bocca, aperto ed espressivo, mostra deliziose note di ciliegia matura su tannini ben equilibrati.

Abbinamenti Salumi, piatti di grande cucina con carni anche elaborate, selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO

