

Tenuta Fertuna

VERMENTINO ORANGE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Costa Toscana

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

Vitigno 100% Vermentino

Età dei vigneti 20 anni

Composizione del suolo Suolo di medio impasto, ricco in minerali.

Vinificazione Selezione manuale delle migliori uve. Fermentazione a 20 °C sulle bucce per 5 giorni. Dopo la separazione dalle bucce la fermentazione continua a 18 °C. Senza uso di solfiti aggiunti, in ogni fase del processo. Fermentazione malolattica svolta.

Invecchiamento Affinamento in piccole vasche sui lieviti di fermentazione per 6 mesi con bâtonnage settimanale.

Note dell'enologo Fondamentale un approccio "slow" a questo vino, che può esprimersi nel bicchiere in maniera multiforme e variegata, regalando crescenti sensazioni di piacere a chi lo sa aspettare.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato brillante con eleganti riflessi di oro rosso.

Profumo Accentuato carattere minerale su uno sfondo di note fruttate bianche (mela gialla e pera Williams) e delicati sentori floreali (acacia, fiori secchi di campo). Invitanti suggestioni fresche e balsamiche ne completano l'espressione olfattiva.

Sapore Al palato grande vivacità e freschezza supportate dalla pienezza del sapore e dalla notevole tessitura tattile, con un finale sapido e piacevolmente persistente.

Abbinamenti Ideale per accompagnare molti piatti di mare e di terra, anche strutturati, della gastronomia territoriale. Da provare con formaggi stagionati e come vino da meditazione.

Temperatura di servizio 10-11°



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO

