

Tenuta Fertuna

# DROPPELLO ALTO

## 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** 15-20 anni

**Composizione del suolo** Suolo argilloso-scheletrico, a base Galestro (pietra scisto argillosa) e Alberese (calcare marnoso).

**Sistema di allevamento** Cordone speronato e guyot

**Vinificazione** Soffice spremitura di sole uve di Sangiovese raccolte a mano. Il mosto ottenuto viene leggermente ossidato e riposa a bassa temperatura in acciaio per alcuni giorni per amplificare l'estrazione aromatica. Fermentazione a bassa temperatura con una miscela selezionata di lieviti autoctoni. Evoluzione per 12 mesi sulle fecce fini.

**Invecchiamento** Affinamento per 6 mesi in tonneau nuove di Allier; in legno, si susseguono varie operazioni di bâtonnage che conferiscono complessità e intensità al vino.

**Note dell'enologo** Persistente ed elegantemente vellutato, un vino da gustare nella sua ampiezza coinvolgente. Vuole essere lo step evolutivo di quello che è stata la pionieristica sperimentazione della vinificazione in bianco dell'uva Sangiovese.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino intenso.

**Profumo** Bouquet dai profumi floreali e delicati; rilascia sentori di frutta a polpa bianca e lievi note di erbe aromatiche.

**Sapore** All'assaggio è minerale e fresco, sostenuto da una buona acidità. La struttura del vino è impreziosita da note tostate di vaniglia e note caramellate.

**Abbinamenti** Antipasti di pesce cotto, primi piatti elaborati con sughi bianchi, carni bianche stufate o grigliate, ratatouille di verdure di stagione.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA  
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,  
CABERNET SAUVIGNON,  
VERMENTINO

