

Tenuta Fertuna

PACTIO VERMENTINO

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% Vermentino

Età dei vigneti 7 anni

Vinificazione A una soffice pressatura delle uve segue la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14-16 °C), per un periodo di 20 giorni. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.

Note dell'enologo Il Vermentino in Maremma è un vitigno fortemente legato al territorio. Ultimo bianco nato a Fertuna, si caratterizza per la sua espressione aromatica calda e complessa, così come per la sua spiccata acidità e buona struttura. Vino fresco e vivace, esprime al meglio i profumi della macchia mediterranea.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso è fruttato con sentori di pera, pompelmo e spezie, tipici della macchia mediterranea.

Sapore Alla bocca pieno, vivacizzato da una spiccata acidità, che dona freschezza e persistenza nel finale. Minerale, asciutto, finisce elegantemente.

Abbinamenti Si abbina egregiamente a piatti di pesce fresco, crostacei e primi piatti a base di verdure.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO

