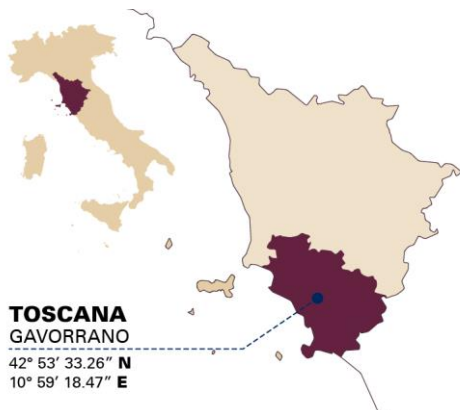


ROSÉ

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

Tenuta Fertuna est située au cœur de la magnifique Maremma Toscana, une région qui est devenue rapidement connue pour ses vins de haute qualité, une sous-région chic mais discrète, située à l'ouest près de la côte, entre Grosseto et Livourne. La soutenabilité est un terme clé et après 3 ans de conversion biologique, à partir du millésime 2020, la cave est devenue biologique. En 2022, Tenuta Fertuna est également devenue une cave qui fait de l'agriculture raisonnée et durable, certifiée *Equalitas* au niveau européen. Des engrais organiques sont utilisés dans les vignobles pour soutenir la fertilité naturelle du sol, avec la promotion de l'entomofaune autochtone et un système de gestion de l'eau qui collecte l'eau pour le nettoyage des surfaces non alimentaires.

Le nom « Fertuna » se réfère à la fertilité de la terre et à la fortune de ceux qui la cultivent, créant d'excellents vins dans un endroit où la nature est dominante.



TOSCANA
GAVORRANO
42° 53' 33.26" N
10° 59' 18.47" E



ANNÉE DE FONDATION
1997



EXTENSION DU DOMAINE
145 Ha



CHEF DE CAVE
PAOLO RIVELLA



PRODUCTION ANNUELLE
300.000



CÉPAGES
SANGIOVESE – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT –
VERMENTINO



VITICULTURE
BIO



CLASSIFICATION

Vin rosé tranquille – DOC Maremma Toscana



ZONE DE PRODUCTION

Municipalité de Gavorrano – Localité Grilli. Dans la vallée entre Vetulonia et Giuncarico. Au cœur de la Maremma Toscana.



CÉPAGE

Sangiovese pur, vinifié en rosé.



AGE MOYEN DES VIGNES

10 -15 ans.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct et léger. Le jus reste en contact avec les peaux pour une très brève période, allant jusqu'à maximum 24 heures. Fermentation à température contrôlée (18°) en cuves en acier pour environ 14 jours. Pas de passages en bois, pour préserver sa fraîcheur.



COULEUR

Rose pâle.



AU NEZ

Frais avec des délicieuses notes de petits fruits de bois et de vanille.



AU PALAIS

Bonne sapidité, un excellent équilibre et un final étonnamment agréable.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Parfait à l'apéritif, il se marie très bien avec les entrées fraîches, les poissons, les viandes blanches, les soupes de légumes et les fromages légèrement affinés.



NOTES DU CHEF DE CAVE

Se caractérise par sa belle expression aromatique et sa structure agréable, avec son habillage fine et élégante, inspirée par le style provençal.

