

DROPPELLO ALTO

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, situé 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 collectes 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.



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 blanc tranquille – I.G.T Costa Toscana Bianco



ZONE DE PRODUCTION

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



CEPAGE

Sangiovese pur, vinifié en blanc.



COMPOSITION DU SOL

Sol argilo-calcaire avec la présence de roches typiques toscanes, Galestro (schiste argileux) et d'Alberese (calcaire marneux).



MÉTHODE DE CULTURE DE LA VIGNE

Cordon de Royat et Guyot.



AGE MOYEN DES VIGNES

15-20 ans.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct et léger de raisins de Sangiovese, recueilli uniquement à la main. Le jus obtenu est légèrement oxydé et repose à basse température en cuves en acier pendant quelques jours pour amplifier l'extraction aromatique. Fermentation à basse température avec un mélange sélectionné de levures autochtones. Evolution pour 12 mois sur lies. Suit un élevage pour 6 mois en tonneaux d'Allier neufs; différentes opérations de bâtonnage se succèdent en donnant plus de complexité et d'intensité au vin.



POTENTIEL

5-10 ans.



COLEUR

Jaune paille intense.



AU NEZ

Bouquet aux arômes floraux et délicats; il dégage des notes de fruits à chair blanche et de légères notes d'herbes fines.



AU PALAIS

Il est minéral et frais, soutenu par une bonne acidité. La structure est supporté par des notes grillé de vanille et notes légèrement caramélisées.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entrées de poisson cuit, ou à base de sauce blanche, ragout de viandes blanches, aussi grillées, ratatouille aux légumes de saison.



NOTES DU CHEF DE CAVE

Persistant et élégamment velouté, un vin à déguster dans son ampleur envoûtante. Il représente l'étape évolutive de ce qui a été l'expérimentation pionnière de la vinification en blanc du Sangiovese et la réalisation d'une production totalement biologique.

