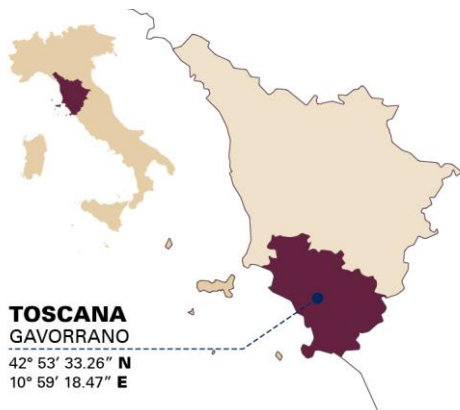


LODAI

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 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 rouge 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

Cabernet Sauvignon pur.



AGE MOYEN DES VIGNES

15 ans.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection parcellaire des raisins, élevage de 12 mois dans tonneaux d'Allier (neufs et de deuxième/troisième passage); suit l'assemblage. Minimum 6 mois en bouteille.



COULEUR

Rouge rubis intense.



AU NEZ

Les fruits rouges, le poivre rose, le chocolat et le tabac. Vineux, corsé avec une intensité persistante.



AU PALAIS

L'acidité et les tanins s'harmonisent parfaitement dans une texture en constante évolution. Une élégance extrême.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Compagnon idéal des charcuteries, des viandes rôties et des fromages affinés.



NOTES DU CHEF DE CAVE

Fort de caractère et riche en arômes, élaboré uniquement à partir de raisins Cabernet Sauvignon, il exprime complexité, structure et élégance. La continuité de la qualité l'a imposé sur les différents marchés comme une expression raffinée de la Maremma et de ce que ce magnifique terroir peut offrir.

