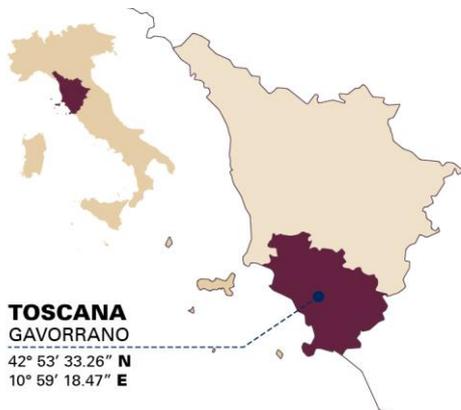


# MESSIO

## 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 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

Cru de Merlot.



### AGE MOYEN DES VIGNES

15-20 ans.



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection parcellaire des raisins, fermentation partielle en tonneaux 300lt d'Allier. Elevage pour 12 mois en barriques (neuves et de second passage); suit l'assemblage des meilleurs parcelles. Minimum 6 mois en bouteille.



### COULEUR

Rouge grenat très intense.



### AU NEZ

Une explosion de fruits noirs, enveloppés par subtiles notes vanillées.



### AU PALAIS

La composante aromatique évolue vers le tabac et le chocolat, avec une légère point de caramel. Rond, corsé et intense.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entrées avec sauce à la viande, charcuterie et fromages affinés, viandes rouges grillées, ragoûts et gibier.



### NOTES DU CHEF DE CAVE

Élaboré uniquement des raisins de Merlot, provenant de vignobles les plus anciens et les plus sélectionnés du domaine, il représente l'expression maximale de ce cépage, universellement reconnu comme de grande rondeur et souplesse. La sélection minutieuse des raisins, l'attention méticuleuse au processus de vinification, la fermentation partielle et l'élevage sous bois confèrent au Messio de la profondeur, de la persistance et une forte personnalité.

