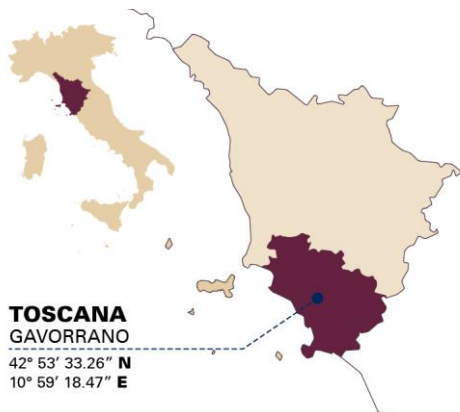


# VERMENTINO

## 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 – 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

Vermentino pur.



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Un pressurage doux des raisins est suivi par la fermentation alcoolique à température contrôlée (14-16°C) pour une période de 20 jours. Pas de passages en bois pour préserver sa fraîcheur.



### COULEUR

Jaune paille avec des reflets verts.



### AU NEZ

Notes de poire, de pamplemousse et d'épices fines, typiques du Maquis Méditerranéen.



### AU PALAIS

Il est bien structuré, animé par une acidité marquée, qui donne de la fraîcheur et de la persistance; élégante au final. Minéral, sec, élégamment persistant.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Il se marie très bien avec les plats de poisson frais, de la crudité de mer et des légumes.



### NOTES DU CHEF DE CAVE

Le Vermentino de la Maremma est un cépage fortement lié au territoire. Dernier vin blanc né à Fertuna, il se caractérise par son expression aromatique chaude et complexe, ainsi que par son acidité marquée et sa bonne structure. Vin frais et vif, il exprime au mieux les arômes du Maquis Méditerranéen.

