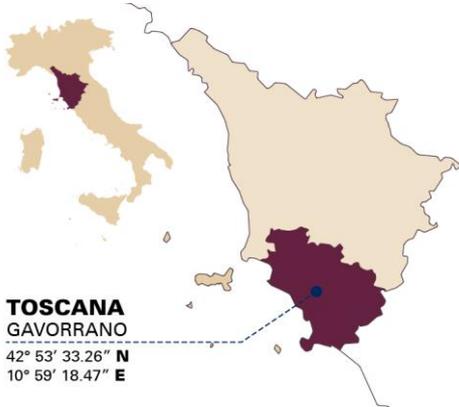


METODO CLASSICO 2019

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 pétillant –Méthode Traditionelle - Extra Brut – dégorgement: Julliet 2023



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 blanc.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection parcellaire des meilleurs raisins de Sangiovese. Après un léger pressurage des grappes entiers, suit le procès naturel de décantation; va suivre la fermentation alcoolique pour le développement de 10 degrés d'alcool, qui forment la base et la structure du jus qui composera le vin effervescent. La moitié du vin passe sous-bois, en barriques d'Allier pour 6 mois. A la suite on procède à l'assemblage et à la prise de mousse; à suivre la seconde fermentation. Après la deuxième fermentation, le vin mousseux repose sur lies pour 36 mois avant de procéder au remouage et au dégorgement. Dosage : 5 gr/l.



COULEUR

Jaune paille doré, perlage fin et tourbillonnant.



AU NEZ

Fleurs blanches fraîches et notes délicates de fruits à chair blanche; galantes notes grillées de fond.



AU PALAIS

Fraîcheur et aimable acidité entourée par de notes de miel et croûte de pain; bien structuré et élégant.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Avec sa crémeuse texture, est un vin plein de fraîcheur avec une belle complexité, excellent à l'apéritif mais aussi parfait pour accompagner tous vos gourmand repas. Laissez-lui s'ouvrir dans votre verre; cette unique version du Sangiovese « Blanc des Blancs » vous surprendra!

