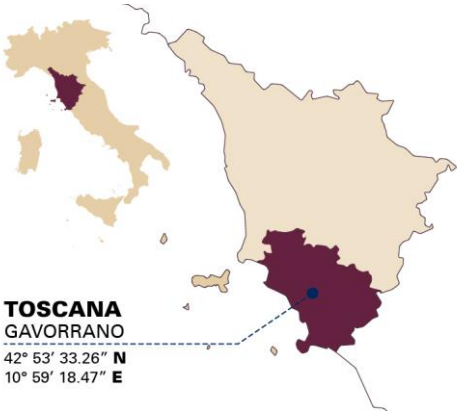
TENUTA FERTUNA
maremma toscana

PACTIO

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 – IGT Maremma Toscana

ZONE DE PRODUCTION
Municipalité de Gavorrano – Localité Grilli. Dans la vallée entre Vetulonia et Giuncarico. Au cœur de la Maremma Toscana.

CÉPAGE
Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot.

AGE MOYEN DES VIGNES
15 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE
Elevage pour 4 mois en tonneaux d'Allier principalement neufs, suivit par un bref passage en bouteille avant la mise sur marché.

COULEUR
Rouge rubis intense.

AU NEZ
Vineux, intense, fruité avec des notes vanillées.

AU PALAIS
Ouvert et expressif, il montre de délicieuses notes de cerise mûre sur des tanins bien équilibrés.

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir légèrement frais pour un riche apéritif avec charcuterie, plats de la grande cuisine avec de la viande rouge, mêmes élaborées, de la volaille noble et des fromages légèrement affinés.

NOTES DU CHEF DE CAVE
À base Sangiovese, Pactio célèbre l'amour pour la Maremma, terroir de grands hommes et de grands vins. Son symbole, le « Janus aux deux visages » veille fièrement sur l' étiquette et représente l'alliance historique à son origine. Comme la divinité romaine, qui regarde à la fois vers le passé et l'avenir, Pactio est un pont entre tradition et modernité.

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS