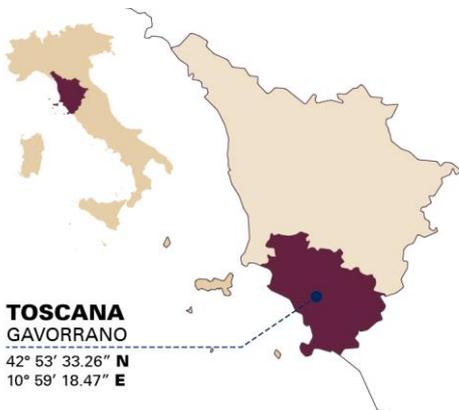


CELEO

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.



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 Toscana Rosso



ZONE DE PRODUCTION

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



CÉPAGE

Merlot et Cabernet Sauvignon.



AGE MOYEN DES VIGNES

15-20 ans.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection parcelle des meilleures cuvées de Merlot et Cabernet Sauvignon. Partielle fermentation en cuves d'acier et une partie dans nouvelles barriques d'Allier. Elevage en barriques pour 12 mois.



COULEUR

Violet profond.



AU NEZ

Intense, équilibré et net. Evidentes notes de jus de mûre et de myrtilles, avec une touche balsamique, signature de la Maison.



AU PALAIS

Équilibres très raffinés et une bonne note de fraîcheur; les tanins sont just' évoqués et bien intégrés dans la magnifique progression gustative. Le final est somptueux, une persistance de plaisir et d'intégrité.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Plats de la grande cuisine à base de viandes rouges braisées et gibier. A' fin repas se bien marie avec du fin chocolat extra noir. A' déguster bien aussi avec un cigare ou la pipe.



NOTES DU CHEF DE CAVE

Emblème du Grand Vin rouge de Toscana, idéal pour célébrer occasions spéciales ou anniversaires. Il se distingue pour son opulence et sa nature persuasive. Surprenant à boire à maintenant mais sûrement capable d'un vieillissement long et reposant.

