



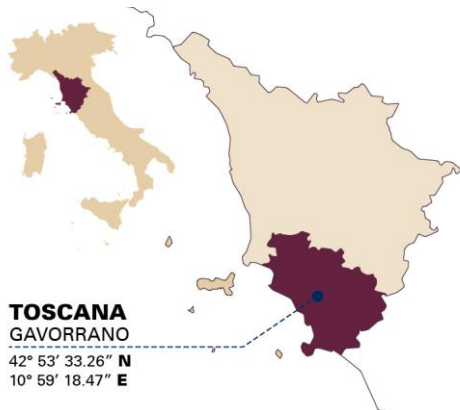
MEREGALLI FRANCE

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

VERMENTINO ORANGE

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

À Fertuna, environ 50 hectares sur les 145 du domaine sont plantés avec des cépages sélectionnés pour obtenir des vins de haute qualité, pendant qu'environ 5,5 hectares sont dédiés à l'oléiculture. Le chai situé au milieu des vignes marque l'aboutissement du projet de ce domaine et permettra des nouvelles vinifications de niche.



TOSCANA
GAVORRANO
42° 53' 33.26" N
10° 59' 18.47" E



ANNE'E DE FONDATION
1997



EXTENSION DU DOMAINE
145 Ha



OENOLOGUE
PAOLO RIVELLA



PRODUCTION PAR AN
300.000



CEPAGES PLANTES
SANGIOVESE – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT –
VERMENTINO



VITICULTURE
BIOLOGIQUE



TYPOLOGIE

Vin blanc sec - IGT Costa Toscana



ZONE DE PRODUCTION

Commune de Gavorrano - Localité Grilli, dans la vallée entre Vetulonia et Giuncarico. Au cœur de la Maremma toscane



CEPAGE

Vermentino 100%



ÂGE MOYEN DE VIGNOBLES

20 ans, avec une exposition Sud-Est



COMPOSITION DU SOL

Sol à texture moyenne, riche en minéraux



VINIFICATION ET AFFINAGE

Sélection manuelle des meilleurs raisins. Fermentation à 20 °C sur les peaux pendant 5 jours. Après la séparation des peaux la fermentation se poursuit à 18 °C. Sans utilisation de sulfites ajoutés à chaque étape. Fermentation malolactique suivie d'un vieillissement en petites quantités cuves sur levures de fermentation pendant 6 mois avec bâtonnage hebdomadaire.



COULEUR

Jaune doré brillant avec d'élégants reflets d'or rouge.



NEZ

Caractère minéral accentué sur un fond de notes fruitées blanches (pomme jaune et poire Williams) et des notes florales délicates (acacia, fleurs sauvages séchées). Des nuances balsamiques complètent l'expression olfactive.



BOUCHE

En bouche grandes vivacité et fraîcheur, soutenues par la plénitude de la saveur et la remarquable texture tactile, avec une finale savoureuse et agréablement persistante.



ACCORDS

Idéal pour accompagner de nombreux fruits de mer et plats de terre, même structurés. Essayez-le avec des fromages affinés et comme vin de méditation. Température de service 10°-11° dans de verres de taille moyenne



NOTES DE L'OENOLOGUE

Une approche « lente » de ce vin est fondamentale, qui peut s'exprimer dans le verre dans de manière multiforme et variée, donnant des sensations croissantes de plaisir à ceux qui savent attendre.

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z