

40°

AutoCapital

In prova

Maserati Ghibli Trofeo
Škoda Octavia Wagon
Citroën C4
Opel Mokka: benzina vs elett

Novità

Hyundai Ioniq 5
Honda HR-V e:HEV

Historique

Countach - BB - Bora - Pantera
Ferrari 250 GTE
Coppa Milano-Sanremo
Grand Prix Historique de Monaco

DS9 E-TENSE



Prezzi indicati: estero: ACT 9.50 euro • BE 9.00 euro • FR 8.50 euro • CONT. 8.50 euro • E 8.50 euro • CH 9.00 CHF • CH 9.50 CHF

SPECIALE PEUGEOT 3008

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN 1120-4354



10006

9 771120 435003



— Le delizie di Amorvino — a **Tenuta Fertuna**

Nella tenuta di gruppo Meregalli, in provincia di Grosseto, la cucina della tradizione toscana rivisitata in chiave moderna e le degustazioni dei vini Fertuna sublimano un'esperienza multisensoriale memorabile. Da vivere nel totale relax nell'idilliaco contesto maremmano. Ci siamo andati con la Mercedes-Benz GLC Coupé 300 de 4Matic, la variante ibrida plug-in del SUV-Coupé 4x4 tedesco

di **Alessandro Rigatto**



Sull'Antica Via Aurelia, al chilometro 205 da Roma, si affaccia Tenuta Fertuna, un gioiello della tecnologia per il mondo della viticoltura e, al tempo stesso, una sosta obbligata per chi intende lasciarsi deliziare nei cinque sensi con le gioie della cucina di alto livello del Ristorante Amorvino e con i percorsi enologici all'interno della proprietà fondata nel 1997 nel cuore della Maremma Toscana. Un sogno realizzato da due dei personaggi più influenti del panorama enologico Italiano, Giuseppe Meregalli ed Ezio Rivella, che può essere condiviso con gli ospiti della struttura grossetana attraverso una visita alle cantine, una passeggiata tra i filari dei vitigni nell'azienda agricola, fino a concedersi un pic-nic in terrazza, da cui si domina l'intera proprietà e da cui si gode una vista imperdibile sulla Maremma e sui dolci colli che circondano Grilli, la località nel comune di Gavorrano dove sorge Tenuta Fertuna. In più, chi è in viaggio con una vettura ibrida plug-in o 100% elettrica, come è accaduto a noi di AutoCapital, potrà ricaricare le batterie di trazione dell'auto per ripartire con un'ulteriore dose di "pace dei sensi" garantita da qualche decina di chilometri supplementari di autonomia.

Tenuta Fertuna è l'habitat ideale per la crescita delle migliori uve destinate alla produzione di vini e vermouth (bianchi e rossi), da assaggiare e assaporare sul posto insieme con i piatti della tradizione toscana rivisitati in chiave moderna del Ristorante Amorvino.

Il terreno ricco di Galestro e di Alberese, la natura fertile e incontaminata, il microclima mediterraneo con forte influenza marina e una buona escursione termica tra giorno e notte fanno della Maremma un terroir particolarmente votato alla coltivazione della vite. Nell'ultimo decennio qui si sono concentrati ingenti investimenti di settore: oltre all'autoctono Sangiovese, vitigno principe delle terre di Toscana, sono stati piantati i più rinomati vitigni internazionali, che sanno fornire in Maremma un'espressione del tutto nuova, di grande spessore.

Funzionalità e ipertecnologia, combinate a un progetto di alta sostenibilità ambientale, sono le linee guida della cantina, costruita alla base dei vigneti. Tradizione e modernità si armonizzano perfettamente trasmettendo ai vini di Tenuta Fertuna tutta la loro forza e unicità che ben rappresenta il territorio





della Maremma Toscana. Tutto questo in un contesto ambientale idilliaco, dove nacque e crebbe la cultura etrusca. Fertuna, il cui nome rimanda alla fertilità della terra e alla fortuna degli uomini che la coltivano, nasce nel cuore della Maremma Toscana, terra in cui proprio gli antichi Etruschi avevano sviluppato la loro fiorente civiltà, dedicandosi all'agricoltura già nei secoli passati. La tenuta nasce su un territorio estremamente votato alla viticoltura, in un luogo ove la nota dominante è la natura; tra la vegetazione selvaggia e spontanea, la mano dell'uomo ha agito con delicata armonia, disegnando un anfiteatro di vigneti. "Abbiamo pensato di parlare dei vini con lo sfondo della nostra vigna. Le parcelle di vigna sono nominativamente segnate sulla carta, ma ancor prima segnate in base alla composizione dei terreni, delle uve a giacitura perfetta. Solo con uve senza stress si ottengono vini di qualità nel rispetto delle tipologie. La gamma dei nostri vini rispecchia fedelmente quello che noi pensiamo, il gusto, l'abbinamento, l'uso quotidiano, l'esperienza, la soddisfazione del consumatore che resta il premio al nostro lavoro e la gioia di continuare nella tradizione" ci ricorda Giuseppe Meregalli, aggirandosi con noi tra i filari di Tenuta Fertuna, un ambiente davvero senza stress che riconcilia il visitatore occasionale quanto l'esperto di vini.

Tenuta Fertuna ha pensato per i propri ospiti a uno speciale percorso di benvenuto in accordo con la qualità dei suoi prodotti. Oltre al tour in cantina, è possibile usufruire della splendida struttura della Villa e del bellissimo giardino che la abbraccia. Ogni eno-appassionato potrà degustare i vini abbinandoli alla cucina toscana, da sperimentare nel Ristorante Amorvino, approfondire nell'enoteca la conoscenza delle etichette Fertuna e godersi un momento di pace accomodandosi nella sala relax o passeggiando, con un buon calice, nel giardino all'italiana.

La tenuta si estende per 145 ettari, di cui 50 attualmente vitati. I lavori d'installazione delle vigne iniziarono nel 1997. Accurate analisi del territorio guidarono la mano dell'uomo ed ogni parcella venne selezionata per adeguarsi al vitigno prescelto. Il sistema d'allevamento è il cordone speronato alto (1.40-1.60 m), la densità media è di 4.200/4.400 piante per ettaro, la cui resa si mantiene ridotta intorno agli 8.000 kg/ha. L'attenta selezione manuale delle uve avviene due o più volte l'anno, al verde e a maturazione, così da assicurare la perfetta qualità del grappolo. Le vigne sono dotate d'impianto d'irrigazione goccia a goccia, alimentato dal grande lago artificiale di circa 15.000 mq. che si rifornisce da fonti locali e dalle acque piovane di recupero.

Dall'alto:

la veduta aerea della Tenuta Fertuna nella campagna maremmana.

Un angolo dell'enoteca: i vini Fertuna dell'annata 2020 sono certificati bio. Vermentino e Rosé sono già in vendita con annata 2020, a seguire usciranno sul mercato gli altri.

Le cantine e una selezione di vini e Vermouth nel bagagliaio della GLC Coupé.



DEGUSTAZIONI D'ELITE CON L'IBRIDO PLUG-IN DELLA STELLA

Per raggiungere Tenuta Fertuna AutoCapital ha utilizzato la Mercedes-Benz GLC Coupé 300 de 4Matic EQ Power Premium Plus, il modello SUV sportivo della stella a tre punte, nell'allestimento di punta, che abbina il motore 2 litri turbodiesel da 199 CV con il motore elettrico da 141 CV, per complessivi 306 CV e 400 Nm, così da coniugare la straordinaria sobrietà del propulsore a gasolio con la spinta a emissioni zero del propulsore elettrico. Una soluzione ibrida plug-in che garantisce consumi molto moderati in tutte le condizioni d'impiego oltre a un'autonomia in modalità "emissioni zero" nell'ordine dei 50 chilometri. La GLC Coupé sfoggia uno stile grintoso senza scendere a compromessi con la versatilità (a eccezione del vano bagagli, la cui capacità risente del montante posteriore molto inclinato) e nel contempo offre prestazioni molto brillanti, come testimoniano la velocità di punta di 230 km/h e il tempo di soli 6,2 secondi nello scatto da 0 a 100 km/h. Quanto alle capacità offroad, pur in presenza della trazione integrale permanente, le ruote in lega da 20 pollici (optional) abbinata a pneumatici a spalla molto ribassata suggeriscono di non inoltrarsi su superfici molto sconnesse, mentre su sterrati leggeri e fondi scivolosi il sistema 4Matic lavora in modo esemplare garantendo motricità in tutte le condizioni.

