

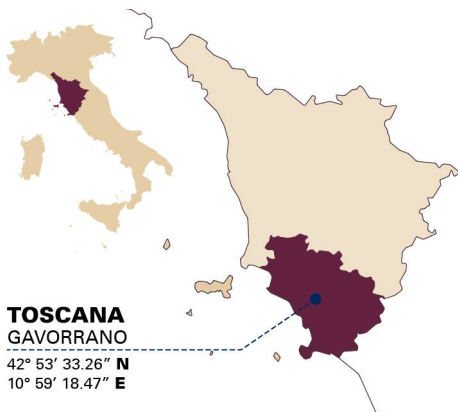
TENUTA FERTUNA

m a r e m m a t o s c a n a

OLIO FERTUNA

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

A Fertuna circa 50 ettari sono in produzione viticola con varietà di uve selezionate per ottenere vini di grande qualità, superficie che può essere ulteriormente impiantata a vigneto per ulteriori 50 ettari circa. Tutte le vigne sono dotate di impianto d'irrigazione goccia a goccia, alimentato da un grande lago artificiale di circa 15.000 mq. che prende le sue acque da fonti locali. Una parte dell'azienda è dedicata per circa 5,5 ettari ad olivicoltura. L'ipertecnologica cantina posta al centro dei vigneti segna il progetto di questa tenuta. Una grande rimessa protegge il parco macchine agricole recente e di notevole livello tecnologico, adatto per tutte le moderne lavorazioni e ben integrato con la professionalità dei collaboratori.



ANNO DI FONDAZIONE
1997



ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha



ENOLOGO
PAOLO RIVELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
300.000



VITIGNI
SANGIOVESE – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT –
VERMENTINO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Olio extra vergine d'oliva – IGP Toscano



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Gavorrano – Località Grilli. Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico. Nel cuore della Maremma Toscana.



VARIETA'

Frantoio, Leccino, Moraiolo



SISTEMA DI RACCOLTA

"Brucatura" su reti nel pieno rispetto della tradizione



COLORE

Limpido, verde con riflessi dorati



PROFUMO

Tenue d'oliva, con sentori di erbe appassite.



SAPORE

Fruttato con richiami alla salvia.



ABBINAMENTI

A crudo esalta zuppe e bruschette. In cottura è perfetto nelle salse, negli stracotti ed in frittura.



NOTE

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dagli ulivi di proprietà della Tenuta coltivati sulle alture che si affacciano sui vigneti. Il microclima, i terreni e l'unicità della posizione collinare rendono favorevole la giacitura sugli ulivi e la qualità dei frutti.

