Tenuta Fertuna

METODO CLASSICO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

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

Vitigno 100% Sangiovese

Vinificazione Dopo la selezione del Sangiovese, raccolto rigorosamente a mano ,procediamo con una soffice pressatura dei grappoli interi per continuare in un processo naturale di decantazione, segue la fermentazione alcolica per lo svolgimento dei 10 gradi alcolici che formano la base e la struttura del vino che comporrà lo spumante. Il 50% della massa prosegue con una maturazione in barriques di Allier per 6 mesi . In seguito viene assemblato ed eseguita la presa di spuma , così a seguire la seconda fermentazione. Svolta la seconda fermentazione lo spumante rimane a riposare sui lieviti.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato giallo paglierino, perlage sottile e vivace.

Profumo Fiori bianchi freschi e delicati sentori di frutta a polpa bianca, leggeri toni tostati di sottofondo.

Sapore Freschezza e buona acidità contornato da sentori di miele e crosta di pane, strutturato ed elegante.

Abbinamenti Metodo Classico è lo spumante per chi ricerca freschezza e gusto, ottimo come aperitivo o per accompagnarvi durante il pasto.

GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

ANNO DI FONDAZIONE | **1997**

VITIGNI | **SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, VERMENTINO**

ENOLOGO | **PAOLO RIVELLA, BARBARA TAMBURINI**