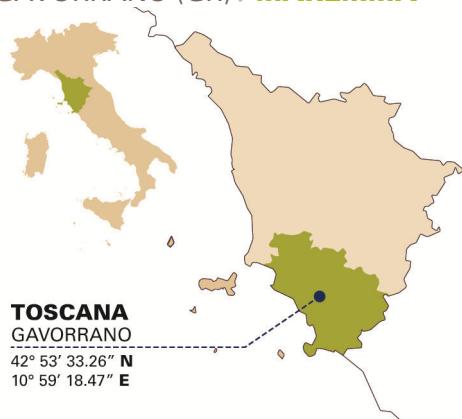


FERTUNA

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

LODAI

IGT TOSCANA ROSSO



ANNO DI FONDAZIONE
1997

ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
300.000

VITIGNI
SANGIOVESE / CABERNET SAUVIGNON MERLOT / SYRAH

ENOLOGO
PAOLO RIVELLA

NOTE:

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.



CLASSIFICATION:

Rich Red Wine
I.G.T. Toscana Rosso

PRODUCTION ZONE:

Gavorrano district – Grilli place
In the valley between Vetulonia and Giuncarico

VINE VARIETY:

Cabernet Sauvignon 70%
Merlot 20%
Sangiovese 10%

SOIL TYPE:

Clay: of medium mixture with stony skeleton
"Galestro" crumbly schistose clay
"Alberese" sedimentary rock, calcareous marl

VINE CULTIVATION METHOD:

Cordon spur

AGE OF VINES:

In average 10Y

AGEING & REFINEMENT:

12 months in oak (mostly French half new)
6 months in bottle

POTENTIAL:

About 8 years

COLOUR:

Intense ruby-red

BOUQUET:

Red fruits, pink pepper, chocolate & tobacco.
Vinous, full bodied, with a persistent intensity.

FLAVOUR:

Persistent acidity and tannins are well adapted in a texture in continuous evolution. All is perfectly balanced. Nothing is off topic.

BEST SERVED WITH:

Ideal companion of cold cuts, roasted and stewed meat, game, guinea fowl and mature cheese

WINEMAKER NOTES:

Lodai is the symbol, the flagship, of Fertuna
Warm and soft, but concentrated, is a wine of extreme ELEGANCE



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it