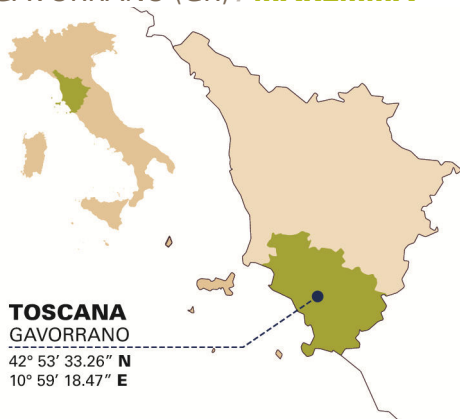


# FERTUNA

GAVORRANO (GR) / MAREMMA



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

**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.

# OLIO FERTUNA

EXTRA VERGINE DI OLIVA I.G.P. TOSCANO



#### TIPOLOGIA:

Olio Extra Vergine di Oliva  
I.G.P. Toscano

#### ZONA PRODUTTIVA:

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

#### ALTITUDINE:

50 mt. s.l.m.

#### VARIETA':

Frantoio, Leccino, Moraiolo

#### SISTEMA DI RACCOLTA:

"Brucatura" su reti nel pieno rispetto della tradizione

**Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dagli ulivi di proprietà delle Tenute 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.**

#### ASPETTO:

Limpido

#### ACIDITA' TOTALE:

0,30 gr. Acido oleico - 100 ml.

#### COLORE:

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.



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