



ACQUISTATO IL

"Lodai" Rosso Toscana IGT 2022

2022



Strutturato, elegante e profondamente toscano

Il Lodai di Tenuta Fertuna è la dimostrazione di come un vitigno internazionale possa trovare in Maremma una seconda casa, indossando un abito toscano fatto di sole, macchia mediterranea e brezze marine. Siamo a Grilli, in provincia di Grosseto, in un lembo di terra dove la natura comanda ancora con una certa autorità. Il nome "Lodai" non è un'invenzione moderna, ma un richiamo diretto alla storia del luogo: si riferisce infatti a una zona specifica della proprietà che, già nelle mappe antiche, era indicata come particolarmente vocata per la produzione di uve di qualità superiore. Toscana Rosso IGT, questo garantisce ai produttori la libertà necessaria per interpretare il Cabernet Sauvignon senza i vincoli dei disciplinari più rigidi. Spesso abituati a trovare il Cabernet Sauvignon in blend, qui lo scopriamo nella sua veste più sincera e solitaria. Il vitigno esprime tutta la sua potenza strutturale, ma grazie al terroir della Maremma perde quell'irruenza vegetale a volte eccessiva, guadagnando in rotondità e ricchezza aromatica. È un vino che non ha bisogno di "aiutini" da altre uve per convincere, perché ha già tutto quello che serve nel suo DNA. Dopo la trasformazione il vino riposa per 12 mesi in tonneau di rovere francese di Allier. La scelta di utilizzare botti da 500 litri, un mix tra legno nuovo e passaggi successivi, permette una micro-ossigenazione lenta. Questo processo leviga i tannini senza coprire il frutto con eccessivi sentori di vaniglia. Una volta assemblato, il vino attende altri 6 mesi in bottiglia prima di finire sullo scaffale, così da arrivare nel calice pronto per essere gustato al meglio. Rosso rubino profondo e impenetrabile, al naso, si scopre un bouquet complesso fatto di frutti rossi maturi che aprono la strada a note di pepe rosa, cioccolato fondente e tabacco dolce. Un profilo vinoso e corposo, capace di restare impresso nella memoria olfattiva a lungo. In bocca è una rivelazione di equilibrio. L'acidità e il tannino camminano a braccetto, inseriti in una trama fitta che sembra evolversi sorso dopo sorso. Nonostante la struttura imponente, l'eleganza resta il filo conduttore che rende la beva estremamente piacevole.

Nel cuore della Maremma Toscana, tra colline e mar Tirreno, sorge Tenuta Fertuna. Fondata nel 1997, l'azienda nasce dall'incontro tra l'intuizione del Gruppo Meregalli - storica famiglia monzese della distribuzione vinicola - e la maestria di Ezio Rivella. Siamo a Gavorrano, in provincia di Grosseto, in una zona dove la natura non è solo cornice, ma protagonista assoluta. Qui, tra boschi di castagni e macchia mediterranea, l'uomo ha agito con una delicatezza rara, disegnando un anfiteatro di vigneti che sembra quasi essere nato spontaneamente. Un territorio che profuma di storia, dove già gli Etruschi, secoli fa, ne avevano compreso il potenziale agricolo. Il tannino è di secondo/terzo passaggio) a cui segue l'assemblaggio. Riposo in bottiglia minimo di 6 mesi. Tenuta Fertuna raccoglie questa eredità millenaria, portandola nel futuro con uno stile che unisce il rigore internazionale al calore toscano. 50 ettari di vigneto, immersi in una proprietà molto più vasta, che godono di un microclima ideale. La vicinanza del mare garantisce brezze costanti che mitigano il calore estivo, mentre le forti escursioni termiche tra giorno e notte permettono alle uve di sviluppare profumi intensi e una freschezza vibrante. Tra i filari, accanto al principe della Toscana, il Sangiovese, trovano spazio grandi varietà internazionali come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Ma Fertuna non è solo grandi

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Cabernet Sauvignon

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Affinamento per 12 mesi in tonneau di Allier (nuove bottiglie minimo di 6 mesi)

Sensazioni Colore: Rosso rubino intenso. Profumo: Al naso, spiccano i frutti rossi, pepe rosa, cioccolato, tabacco. Vinoso, corposo con un'intensità persistente. Sapore: Al palato, l'acidità e il tannino sono perfettamente armonizzati in una trama in costante divenire. Estrema eleganza

rossi. L'azienda, infatti, ha saputo innovare anche con bianchi sorprendenti. Ogni scelta produttiva, dalla raccolta manuale delle uve alla moderna cantina progettata per il risparmio energetico, è guidata da un profondo rispetto per l'ambiente.