



ACQUISTATO IL

"Pactio" Rosso Toscana IGT 2022

2022



Rosso di Maremma equilibrato e moderno

Un vino che sembra un patto d'amicizia tra tradizione e modernità. Stiamo ovviamente parlando di Pactio di Tenuta Fertuna, un rosso che celebra l'incontro tra l'eleganza del Sangiovese e il carattere internazionale dei grandi vitigni bordolesi. Siamo a Grilli, nel cuore del comune di Gavorrano, una zona dove la natura picchia forte ma sa essere incredibilmente generosa. Qui la Tenuta Fertuna sorge in un anfiteatro naturale che un tempo era dominio degli Etruschi, i primi veri maestri della viticoltura in Italia. Il nome "Pactio" deriva dal latino e significa "patto". Toscana Rosso IGT, Pactio è un Sangiovese, in blend con Merlot e Cabernet Sauvignon. Il Merlot aggiunge una rotondità vellutata che smussa gli spigoli del toscanaccio, mentre il Cabernet regala profondità e una trama aromatica complessa. Un gioco di incastri perfetto, dove ogni uva porta il suo contributo per creare un insieme armonico che non stanca mai. Dopo la raccolta e la fermentazione in acciaio a temperatura controllata, il vino riposa per 4 mesi in tonneau di rovere francese di Allier. L'uso di botti grandi da 500 litri, prevalentemente nuove, serve a stabilizzare il colore e ad arricchire il profilo aromatico senza però "coprire" il frutto con sentori di legno eccessivi. Un affinamento breve ma intenso, seguito da un passaggio in bottiglia che permette al vino di distendersi e presentarsi nel bicchiere in forma smagliante. Rosso rubino intenso e brillante, non è il "solito" rosso cupo e pesante. Qui, invece, regna la freschezza, con curiose note floreali di tiglio e acacia che si intrecciano a sentori minerali e un tocco di frutta bianca, quasi a voler sfidare i pregiudizi sui rossi maremmani. In bocca si apre subito con richiami golosi di ciliegia matura e una spalla acida che tiene alta la tensione del sorso. I tannini sono presenti ma ben levigati, rendendo la beva scorrevole e soddisfacente. Per andare sul sicuro, possiamo servirlo con una tagliata di manzo al rosmarino o un tagliere di pecorino toscano semi-stagionato.

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. 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 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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Affinamento per 4 mesi in tonneau di Allier principalmente nuove a cui segue un breve passaggio in bottiglia prima della commercializzazione.

Sensazioni Colore: Rosso rubino intenso. Profumo: AEspresso, elegante e fresco, note speziate e floreali (tiglio, acacia), note minerali e aromi di frutta bianca. Sapore: Alla bocca, aperto ed espressivo, mostra deliziose note di ciliegia matura su tannini ben equilibrati.

da un profondo rispetto per l'ambiente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821