



ACQUISTATO IL

Vermentino Orange Costa Toscana IGT 2024

2024

Strutturato e minerale



Svinando

La Vigna

Terreno Suolo di medio impasto, ricco in minerali

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Vermentino

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione

Affinamento in piccole vasche sui lieviti di fermentazione per 6 mesi con bâtonnage settimanale.

Sensazioni

Colore: Giallo dorato brillante con eleganti riflessi di oro rosso. Profumo protagonista assoluto. Qui, in labili, si dischiocchiano note fruttate bianche (mela gialla e pera Williams) e delicate sentori di erbe aromatiche (acacia e fiori di campo secchi) che si fondono in una suggestione fresca e balsamica ne completano l'espressione. Un'attiva sapidità viaggia nel palato, sostenuta da una struttura tattile, con un finale sapido e piacevole. Il tutto è supportato dalla pienezza del sapore e dalla notevole persistenza.

Siamo nel cuore della Maremma grossetana, precisamente a Grilli, una zona dove la natura non chiede permesso ma si impone con una bellezza selvaggia. Tenuta Fertuna sorge in un territorio che un tempo abitata agli Etruschi, i primi veri maestri della viticoltura in questa valle fertile e ventosa. Qui il terreno è un mix perfetto di argille e scheletro che costringe le viti a scavare in profondità per trovare nutrimento. Il clima è dominato dalle brezze marine che risalgono la costa, rinfrescando i grappoli durante le estati torride e mantenendo le uve sane e vibranti. Protagonista di questa bottiglia è il Vermentino, vitigno che lungo la costa toscana ha trovato la sua isola felice. In questa versione "Orange", il vitigno abbandona la sua tipica freschezza giovanile per mostrare un carattere muscolare e profondo. La produzione di questo vino segue una strada artigianale e meticolosa che punta tutto sulla qualità della materia prima. Dopo la raccolta manuale, il mosto rimane a lungo in contatto con le bucce, un processo che regala quella tipica colorazione dorata carica con riflessi di oro rosso. Successivamente il vino riposa in piccole vasche sui propri lieviti di fermentazione per sei mesi. Durante questo periodo viene effettuato un bâtonnage settimanale, ovvero il rimescolamento dei lieviti. Questa tecnica dona al vino una cremosità unica e una struttura quasi da rosso. Alla vista si presenta di un giallo dorato brillante che sembra catturare la luce. Al naso l'impatto è potente e minerale, quasi come se si annusasse una pietra bagnata dal mare. Seguono note dolci di mela gialla matura e pera Williams, arricchite da sentori di fiori di campo secchi e acacia. Chiude con una ventata balsamica e fresca che invita subito all'assaggio. In bocca è una vera sorpresa. La freschezza è vibrante ma viene subito abbracciata da una tessitura tattile piena e avvolgente. Il finale è lunghissimo e lascia una scia sapida che pulisce il palato perfettamente. Grazie alla tecnica della macerazione e al lavoro sui lieviti, questo Vermentino Orange ha un potenziale d'invecchiamento notevole per un bianco. Può evolvere serenamente in cantina anche per 4 o 5 anni. Con il tempo le note fruttate lasciano spazio a sentori più complessi di frutta secca e miele di castagno, mantenendo però intatta quella verve acida che lo rende vivo. È un vino che non ha fretta di essere stappato e che sa premiare la pazienza di chi sa aspettare.

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. Produzione di vini di alta qualità. Qui, in labili, si dischiocchiano note fruttate bianche (mela gialla e pera Williams) e delicate sentori di erbe aromatiche (acacia e fiori di campo secchi) che si fondono in una suggestione fresca e balsamica ne completano l'espressione. Un'attiva sapidità viaggia nel palato, sostenuta da una struttura tattile, con un finale sapido e piacevole. Il tutto è supportato dalla pienezza del sapore e dalla notevole persistenza.

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 da un profondo rispetto per l'ambiente.