

# droppello

igt toscana bianco



Massima espressione di vino bianco fermo ottenuto da uve a bacca rossa, interpreta l'anima del Sangiovese in modo del tutto moderno e originale. Proveniente da un'unica parcella, "Alborelli", racconta di note minerali, intensi toni fruttati e floreali, fresche nuances agrumate su un'ottima struttura di base.

*Maximum expression of still white wine obtained from red wine grapes, this wine interprets the soul of Sangiovese in a totally modern and original way. Coming from a single lot, "Alborelli", it speaks of mineral notes, intense fruity and floral tones, fresh citrus nuances on an excellent basic structure.*



**VITIGNO:** Sangiovese vinificato in bianco.

**VINE VARIETY:** Sangiovese vinified in white.



**ETA' MEDIA VIGNETI:** 10 anni.

**AVERAGE VINEYARD AGE:** 10 years.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Vendemmia anticipata, pressatura soffice e brevissimo contatto con le bucce. Maturazione "sur lies" per 3 mesi. Nessun passaggio in legno, per preservare la purezza degli aromi. Breve affinamento in bottiglia.

**WINE-MAKING AND AGEING:** Early harvest, soft crushing and very short contact with the skins. Maturation "sur lies" (on dregs) for 3 months. No passage in wood, to preserve the purity of the aromas. Short ageing in the bottle.



**COLORE:** Giallo paglierino con lievi riflessi rosei, ricordo della sua anima a bacca rossa.

**COLOUR:** Straw yellow with light pink hues, memory of its red berry soul.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino bianco secco. Al naso, floreale e delicato, note lievi di erbe aromatiche e di frutta bianca. Alla bocca, fresco, secco, con un'evidente struttura minerale. Retrogusto gentile con buona acidità.

**TASTING NOTES:** Dry white wine. On the nose, flowery and delicate, with subtle hints of herbs and white fruits. On the palate, fresh, dry, with an evident mineral structure. Gentle aftertaste with good acidity.



**ABBINAMENTI:** Antipasti di pesce, crostacei e pesce in genere, primi piatti, carni bianche e verdure. Ottimo per la cucina leggera di tutti i giorni.

**PAIRINGS:** Fish appetisers, shellfish and fish in general, pasta dishes, white meats and vegetables. Excellent for light everyday cuisine.



## Tenuta Fertuna

S.P. Aurelia Antica | Località GRILLI  
58040 GAVORRANO (GR) ITALY  
Tel. / Fax +39 056688138



www.fertuna.it  
info@fertuna.it