

rosé

doc maremma toscana



Un nuovo traguardo per la cantina Fertuna, si caratterizza per la grande espressione aromatica e la piacevole struttura, in una veste fine ed elegante ispirata allo stile provenzale.

A new achievement for the Fertuna wine cellar. It is characterised by its great aromatic expression and pleasant structure, in a fine and elegant look inspired by the Provençal style.



VITIGNO: Sangiovese vinificato in rosé.

VINE VARIETY: Sangiovese vinified in rosé.



ETA' MEDIA VIGNETI: 10 anni.

AVERAGE VINEYARD AGE: 10 years.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve restano inizialmente a contatto con le bucce per un brevissimo periodo di massimo 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata (18°) in tini d'acciaio per 14 giorni. Nessun passaggio in legno. Breve affinamento in bottiglia.

WINE-MAKING AND AGEING: *The grapes initially remain in contact with the skins for a very short period of up to 24 hours. Fermentation at controlled temperature (18°C) in steel vats for 14 days. No passage in wood. Short ageing in the bottle.*



COLORE: Rosa tenue.

COLOUR: Pale pink.



NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino rosato secco. Al naso fresco con piacevoli sentori di piccoli frutti di bosco e vaniglia. Alla bocca buona sapidità, ottimo equilibrio e finale sorprendentemente lungo e piacevole.

TASTING NOTES: *Dry rosé wine. On the nose fresh with pleasant hints of small berries and vanilla. On the palate, good flavour, excellent balance and a surprisingly long and pleasant finale.*



ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo, si abbina egregiamente a freschi primi piatti, pesce, carni bianche, pinzimonio di verdure e formaggi poco stagionati.

PAIRINGS: *Perfect as an aperitif, it goes well with fresh pasta dishes, fish, white meats, vegetable crudités and lightly seasoned cheeses.*



Tenuta Fertuna

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



www.fertuna.it
info@fertuna.it