

Tenuta Fertuna

DROPPELLO MOSSO METODO CLASSICO 2021

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Comune di Gavorrano, Località Grilli. Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico. Nel cuore della Maremma Toscana.

Vitigno 100% Sangiovese

Vinificazione Dopo la selezione del Sangiovese, raccolto rigorosamente a mano, procediamo con una soffice pressatura dei grappoli interi per continuare in un processo naturale di decantazione, segue la fermentazione alcolica per lo svolgimento dei 10 gradi alcolici che formano la base e la struttura del vino che comporrà lo spumante. Il 50% della massa prosegue con una maturazione in barriques di Allier per 6 mesi. In seguito viene assemblato ed eseguita la presa di spuma, così a seguire la seconda fermentazione. Svoltata la seconda fermentazione lo spumante rimane a riposare sui lieviti.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 36 mesi

Sboccatura Gennaio 2026

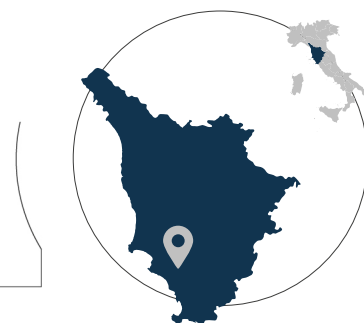
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage sottile e finissimo.

Profumo Al naso emergono note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca. Sullo sfondo si distingue una sfumatura tostata.

Sapore Struttura ed eleganza vanno di pari passo. Il sorso è perfettamente bilanciato tra freschezza, acidità e persistenza, con un finale lungo e di carattere.

Abbinamenti Droppello Metodo Classico è perfetto come aperitivo o a tutto pasto.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA
TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
VERMENTINO

