

# LA MAESTÀ

## FAMIGLIA TONELLI

### FUGASTRO ROSSO

UVAGGIO  
VERMENTINO NERO, CILIEGIOLO  
ZONA DI PRODUZIONE  
GIUCANO DI FOSDINOVO (MS)  
SUPERFICIE DEL VIGNETO  
2 HA  
ALTITUDINE DEL VIGNETO  
400 METRI S.L.M.  
TIPOLOGIA DEL TERRENO  
FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO  
(FORTE PRESENZA DI SCISTI,  
ARENARIE E GALESTRO)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
GUYOT  
DENSITÀ DEI CEPPI  
5.500 PER HA  
PRODUZIONE PER ETTARO  
65 Q.LI  
RESA UVA IN VINO  
60%  
ETÀ MEDIA DELLE VITI  
25 ANNI



### Toscana I.G.P. Rosso

EPOCA VENDEMMIA  
SECONDA METÀ DI SETTEMBRE  
VINIFICAZIONE  
PREMACERAZIONE A FREDDO PER  
72 ORE A 10°C  
FERMENTAZIONE ALCOLICA  
IN ACCIAIO A 20°-22°C  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA  
SVOLTA  
AFFINAMENTO  
SUI PROPRI LIEVITI PER 4 MESI,  
PROSEGUIRÀ IN BOTTIGLIA  
ALCOOL SVOLTO  
13,5%  
ACIDITÀ TOTALE  
5,80 GR/LT  
ESTRATTO SECCO  
33,52 GR/LT  
PH  
3,41

#### L'UVA E IL VIGNETO

La riscoperta e la valorizzazione degli antichi vitigni locali, con le loro caratteristiche inconsuete e differenti, ci ha portato a studiare il modo migliore per poterle far esprimere nella loro autenticità; è nato così il progetto enologico che ha portato a realizzare Fugastro Rosso. Una maturazione in assoluto equilibrio tra zuccheri, acidi e polifenoli è l'obiettivo primario delle scrupolose cure agronomiche in vigna, facilitata anche dalla felicissima esposizione che il nostro podere naturalmente possiede.

#### LA VINIFICAZIONE

Raccolti a mano nel clima fresco della prima mattina, i grappoli arrivano in cantina alla temperatura più fresca possibile, aromaticamente integri; vengono refrigerati e pigiadiraspati e sottoposti a macerazione a freddo a 10°C

per circa tre giorni. Il mosto fiore separato dalle bucce fermenta in tini d'acciaio termocondizionati.

#### IL VINO

Fugastro Rosso è una sfida enologica che nasce dall'esigenza di confrontarsi con uve autoctone naturalmente poco dotate di tannini; questo aggiunto alla volontà di mantenere inalterate le qualità aromatiche e di estrema piacevolezza di questi vitigni e all'uso tutto contadino di bere vino rosso fresco d'estate, ci ha portato a ricercare per realizzare un rosso profumato, morbido e vinoso, ideale servito freddo come un bianco, gustoso se unito anche a piatti di pesce saporiti.