

# 40° *AutoCapital*

## In prova

Range Rover Velar  
Nissan Qashqai  
Mini Countryman  
Audi RS Q8  
BMW 420d Coupé

## Novità

Porsche 911 GT3  
Jeep Gladiator



## Historique

70 anni di Maserati A6G  
WintRace  
Ferrari 599 GTZ Nibbio Spyder Zagato

# JAGUAR

# F-PACE SVR

**SPECIALE CITROËN E-COMFORT**

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN 1120-4354 100



9 771120 435003

Prezzi edicola estero: AUT 9,50 euro • BE 9,00 euro • PTE CONT. 8,50 euro • E 8,50 euro • CH CT 9,00 Chf • CH 9,50 Chf



In vino veritas

# Droppello

## Tenuta Fertuna

**N**asce con questo numero una rubrica dedicata al piacere del bere, attraverso la presentazione di un vino d'élite, scelto dalla redazione secondo criteri di qualità e originalità. Ovviamente da degustare al termine di una giornata piacevole e di successo, con le persone più care e prima di un meritato riposo. AutoCapital ricorda: non bere mai alcolici prima di guidare.

Massima espressione di vino bianco fermo ottenuto da uve a bacca rossa, il Droppello interpreta l'anima del Sangiovese in modo del tutto moderno e originale. Proveniente da un'unica parcella, "Alborelli" (nel comune di Gavorrano, in provincia di Grosseto), racconta di note minerali, delicati toni fruttati e floreali, fresche nuances agrumate su un'ottima struttura di base. Con la maturazione sviluppa un gusto rotondo e avvolgente; inoltre vanta buone capacità evolutive.

Il Droppello è un vino che nasce dall'intuizione di due amici i cui nomi sono ben noti nel mondo dell'enologia: Nicolò Incisa della Rocchetta e Giuseppe Meregalli. Un'intuizione nata anche per valorizzare una Toscana che si sta rivelando con interessanti proposte di vini bianchi e per stupire, con l'originalità di un bianco da Sangiovese. L'olfatto nel complesso è caldo e avvolgente, invita a bere. Il sorso è fresco e abbastanza sapido, di buona struttura e piacevolezza.



### SCHEDA TECNICA

**COLORE:**

Giallo paglierino scarico.

**PROFUMO:**

Florescente e delicato di sambuco, note lievi di salvia e di frutta bianca come pesca gialla e pera.

**SAPORE:**

Fresco, secco, con un'evidente nota minerale. Retrogusto gentile con buona acidità e media persistenza.

**ABBINAMENTI:**

Antipasti di pesce, crostacei e crudité di mare, primi piatti con sughi bianchi, carni bianche e verdure fresche in insalata. Ottimo per la cucina leggera di tutti i giorni.

**COMPOSIZIONE DEL SUOLO:**

Suolo argilloso-scheletrico, a base Galestro (pietra scisto argillosa) e Alberese (calcare marnoso).

**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE:**

Cordone speronato e Guyot

**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI:** 10-15 anni

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Vinificazione in bianco de uve a bacca nera di Sangiovese tramite spremitura soffice con eliminazione totale delle bucce, per limitare l'estrazione del colore. Segue fermentazione criogena per un mese circa e affinamento sulle fecce fini sino all'imbottigliamento. Breve affinamento in bottiglia.

**POTENZIALE:**

Fino a 5 anni.



La Tenuta Fertuna di Gavorrano, nella Maremma grossetana, abbina le qualità di un ristorante di alto livello, l'Amorvino, che ospita i visitatori a pranzo e cena con piatti tipici della tradizione toscana rivisitati in chiave moderna, e un'esperienza di immersione nella natura grazie ai suoi vigneti, che si estendono per 145 ettari, di cui 50 attualmente vitati (installazione iniziata nel 1997) e uliveti, che occupano altri 10 ettari. Ai visitatori sono proposti alcuni percorsi (Fertuna Experience) all'interno della tenuta. Autentica gemma della Tenuta Fertuna è Villa Fertuna, costruita all'inizio del Novecento e precedentemente adibita a casa colonica per i contadini che lavoravano le fertili terre dell'azienda. Un progetto di riqualificazione avviato nel 2009 ha permesso alla magione di acquistare nuovo splendore.