

FONTEMORSI

Via delle Colline, snc - 56040 Montescudaio (PI) - Tel. 335 6843438
Fax 0583 394537 - www.fontemorsi.it - amministrazione@fontemorsi.it

Anno di fondazione: 2003 - **Proprietà:** Laura Berlucchi

Fa il vino: Luca D'Attoma - **Bottiglie prodotte:** 45.000

Ettari vitati di proprietà: 11 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A12 uscita Rosignano, SS Aurelia bis in direzione Grosseto, uscire a Cecina centro e seguire le indicazioni per Montescudaio.

Laura Berlucchi, socia fondatrice della nota azienda della Franciacorta, arriva a Montescudaio dopo più di un anno di ricerche e valutazioni, decisa ad intraprendere un nuovo corso di produttrice, ripartendo da una piccola azienda che permettesse di seguire più da vicino tutte le fasi della lavorazione del vino. Il podere di Fontemorsi si estende su circa 22 ettari di cui la metà impiantati a vitigni di tradizione locale come Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Rossa, il resto a Merlot e Cabernet Sauvignon.

GUADIPIANI 2007



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30% - **Gr.** 13,5% - € 11,50 - **Bottiglie:** 4.000 - Rubino concentrato con lampi purpurei. Naso intenso e scuro di viola mammola e sottobosco, quindi prugne in confettura, succo di mirtillo e mora di rovo. Note di sambuco e ginepro, dolce speziatura ed un cenno di grafite sul finale. Gustoso ed equilibrato, con tannini vellutati e lunga persistenza fruttata. 9 mesi in tonneau. Bollito misto.

VOLTERRANO 2007



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13% - € 11,50 - **Bottiglie:** 5.000 - Rubino compatto e inchiostante, ha profumi intensi di amarene in confettura, viola macerata, un ricordo di rosmarino quindi cuoio, vaniglia, chiodi di garofano e sfumature balsamiche. Di buona bevibilità, morbido, di splendida fattura la trama tannica. Eco fruttata. 12 mesi in tonneau. Pici al ragù.

MONTESCUDAIO ROSSO SPAZZAVENTO 2007



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Sangiovese 70%, Merlot 30% - **Gr.** 13% - € 7 - **Bottiglie:** 20.000 - Rubino compatto, offre suggestioni di visciola, frutti di bosco e mora su sfondo speziato di liquirizia ed anice. Tenue vegetale di terra bagnata ed una gradevole balsamicità. Scorre fresco su ricordi fruttati, ben eseguiti i tannini. PAI vagamente ammandorlata. 10 mesi in acciaio. Cannelloni.

TRESASSI 2008



Viognier 75%, Chardonnay 25% - € 6 - Dorato, rilascia caldi profumi di frutta tropicale, mela golden, ginestra, fieno, timo e note minerali gessose. Morbido, nettamente sapido e discretamente fresco. PAI minerale. Inox. Risotto alla zucca.

ROSATO DI FONTEMORSI 2008



Sangiovese 100% - € 7 - Chiaretto luminoso. Denota ciliegia, caramella alla fragola, mora di gelso, bouquet di fiori campestri. Scorre fresco e semplice, delicatamente morbido chiude su note fruttate. Acciaio. Zuppetta di cozze.