

Tenuta Fertuna

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Olio Extra Vergine di Oliva

**Zona produttiva** Comune di Gavorrano, Località Grilli. Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico. Nel cuore della Maremma Toscana, a 50 metri s.l.m.

**Materia prima** Frantoio, Leccino, Moraiolo

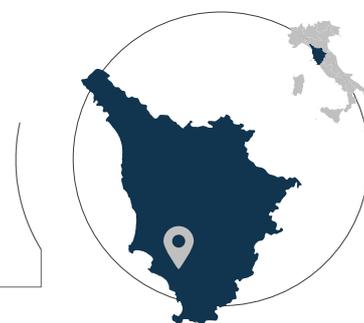
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Verde intenso con riflessi dorati.

**Profumo** Tenue d'oliva, con sentori di erbe appassite.

**Sapore** Alla bocca fruttato, sapido, leggermente speziato, con richiami alla salvia e alle erbe aromatiche.

**Abbinamenti** A crudo su zuppe e bruschette; in cottura nelle salse, negli stracotti ed in frittura.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA  
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA  
TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT,  
CABERNET SAUVIGNON,  
VERMENTINO

