

Tenuta Fertuna

# VERMOUTH ETRUSCO BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vermouth

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

**Materia prima** Vino bianco aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie. Infusioni di: assenzio romano (nota amaricante); arancia dolce, arancia amara, limone, bergamotto, cardamomo, zenzero (fresche note agrumate); tanaceto, rosa, ireos (note fiorite); vaniglia, cacao (note calde e avvolgenti).

**Vinificazione** La lenta maturazione in vasche di acciaio per oltre due mesi consente la naturale sedimentazione delle impurità. La filtrazione, effettuata senza chiarificanti o argille, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche.

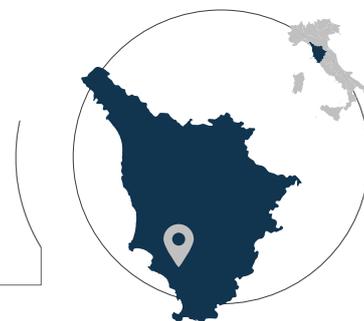
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo ambrato.

**Profumo** Grande impatto olfattivo. Note amaricanti, agrumate e di fiori.

**Sapore** Mix di spezie ed erbe che conferiscono note calde e avvolgenti, miscelandosi alle note agrumate fresche e fiorite.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo se servito fresco, ma anche a fine pasto come digestivo. Da gustare liscio, abbinato a formaggi. Mixato in cocktail, permette ottime combinazioni. Perfetto se unito alla fine pasticceria. Servire leggermente fresco in ampi calici a tulipano.



GAVORRANO / TOSCANA

TENUTA FERTUNA  
maremma toscana

 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | PAOLO RIVELLA, BARBARA TAMBURINI

 VITIGNI | SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, VERMENTINO

