

Tenuta Fertuna

# VERMOUTH ETRUSCO NERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vermouth

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

**Materia prima** ino rosso aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie. Infusioni di: assenzio romano (nota amaricante); rabarbaro, bacche di lauro, macis, vaniglia (note calde e avvolgenti); anice, cumino, coriandolo, zenzero, bergamotto (note fresche); elicriso, ginepro, rosa boccioni (note resinate, balsamiche e fiorite).

**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** Rosso rubino.

**Profumo** Al naso si sprigionano note calde e avvolgenti. Grazie alle erbe aromatiche emergono aromi balsamici e resinati.

**Sapore** Elegante al palato, si riescono a percepire tutte le spezie e le erbe che si ritrovano durante l'esame olfattivo.

**Abbinamenti** Da bersi fresco come aperitivo o come fine pasto con della fine biscotteria. Da provare con cioccolato, magari speziato, o con formaggio erborinato non troppo sapido. 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

