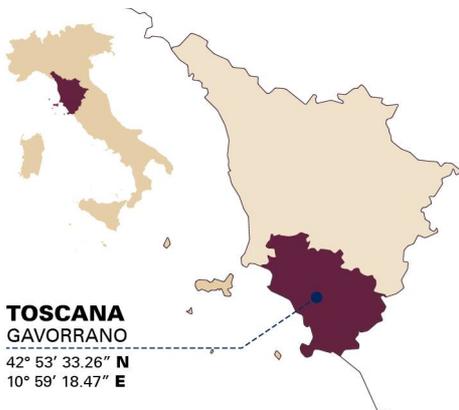


TENUTA FERTUNA
maremma toscana

VERMOUTH ETRUSCO BIANCO

GAVORRANO (GR) / MAREMMA

A Fertuna circa 50 ettari sono in produzione viticola con varietà di uve selezionate per ottenere vini di grande qualità, superficie che può essere ulteriormente impiantata a vigneto per ulteriori 50 ettari circa. Tutte le vigne sono dotate di impianto d'irrigazione goccia a goccia, alimentato da un grande lago artificiale di circa 15.000 mq. che prende le sue acque da fonti locali. Una parte dell'azienda è dedicata per circa 5,5 ettari ad olivicoltura. L'ipertecnologica cantina posta al centro dei vigneti segna il progetto di questa tenuta. Una grande rimessa protegge il parco macchine agricole recente e di notevole livello tecnologico, adatto per tutte le moderne lavorazioni e ben integrato con la professionalità dei collaboratori.



ANNO DI FONDAZIONE
1997



ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha



ENOLOGO
PAOLO RIVELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
300.000



VITIGNI
SANGIOVESE – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT –
VERMENTINO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA
Vermouth



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Gavorrano – Località Grilli. Nella valle tra Vetulonia e Giuncarico. Nel cuore della Maremma Toscana.



COMPOSIZIONE

Miscelazione di pregiato vino bianco Fertuna, aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie provenienti anche dalla zona della Maremma.



PRODUZIONE

L'antica ricetta prevede l'infusione statica degli ingredienti per oltre 45 giorni in alcol di alta qualità. 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 del prodotto garantendo sinuosa eleganza al palato e grande impatto olfattivo.



COLORE

Giallo vivace.



PROFUMO

Nota amaricante: Assenzio romano.

Fresche note agrumate: Arancio dolce, Arancio amaro, Limone, Bergamotto, Cardamomo, Zenzero.

Note fiorite: Tanaceto, Rosa, Ireos.

Note calde ed avvolgenti: Vaniglia, Cacao.



ABBINAMENTI

Ideale per chi è alla ricerca qualcosa di tradizionale ma al tempo stesso diverso da sorseggiare. Ottimo aperitivo se servito fresco, è buono anche 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.

