



# VERMOUTH ETRUSCO NERO

TOSCANA/ITALIA



Il Vermouth Fertuna nasce dalla miscelazione di pregiato vino bianco e rosso della tenuta aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie provenienti dalla zona della Maremma. L'antica ricetta prevede l'infusione statica degli ingredienti per oltre 45 giorni in alcool di alta qualità. L'infuso viene fatto maturare per oltre 2 mesi al fine di ottenere 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.



## TIPOLOGIA

Vermouth



## ZONA PRODUTTIVA

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



## MATERIA PRIMA

Vino bianco aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie - Infusioni di:

- Assenzio romano (nota amaricante)
- Rabarbaro, bacche di lauro, macis, vaniglia (note calde ed avvolgenti)
- Anice, cumino, coriandolo, zenzero, bergamotto (note fresche)
- Elicriso, ginepro, rosa boccioni (note resinose, 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



## GRADAZIONE ALCOLICA

18% Alc. /Vol.



## COLORE

Rosso rubino



## PROFUMO

Al naso emergono 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 riscontrano durante l'esame olfattivo



## SERVIZIO

Da bersi fresco come aperitivo, come fine pasto insieme a della biscotteria, da provare con cioccolato magari speziato o con del formaggio erborinato non troppo sapido. Servire leggermente fresco in ampi calici a tulipano