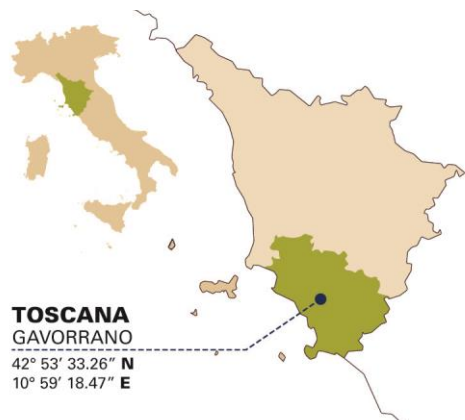


FERTUNA

GAVORRANO (GR) / MAREMMA



TOSCANA
GAVORRANO
42° 53' 33.26" N
10° 59' 18.47" E

ANNO DI FONDAZIONE
1997

ESTENSIONE TERRITORIO
145 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
300.000

VITIGNI
SANGIOVESE /
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT / SYRAH

ENOLOGO
PAOLO RIVELLA

NOTE:

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.

VERMOUTH ETRUSCO BIANCO

PREGIATO VINO AROMATIZZATO



Il Vermouth Etrusco Bianco nasce dalla miscelazione di pregiato vino bianco Fertuna aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie provenienti anche dalla zona della Maremma.

L'ANTICA RICETTA:

L'antica ricetta prevede l'infusione statica degli ingredienti per oltre 45 giorni in alcol di alta qualità. Un sapiente mix di spezie ed erbe conferisce note calde ed avvolgenti, miscelandosi alle note agrumate fresche e fiorite.

Infusione di:

- Assenzio romano (nota amaricante)
- Arancio dolce, arancio amaro, limone, bergamotto, cardamomo e zenzero (fresche note agrumate)
- Tanaceto, rosa, ireos (note fiorite)
- Vaniglia, cacao (note calde ed avvolgenti)

TECNICA DI PRODUZIONE

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.

ABBINAMENTO & SERVIZIO:

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 fresco e liscio, abbinato a formaggi; oppure mixato in cocktail, permette ottime combinazioni.

Perfetto se unito alla fine pasticceria.

Servire leggermente fresco in ampi calici a tulipano.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it