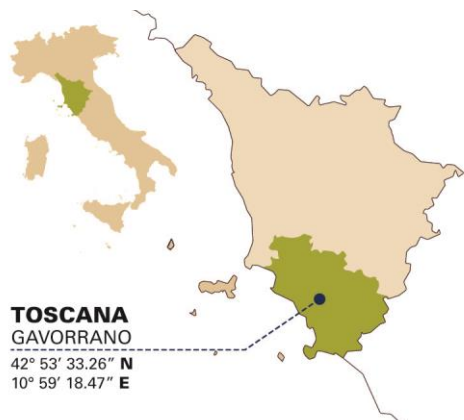


FERTUNA

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 NERO

PREGIATO VINO AROMATIZZATO



Il Vermouth Etrusco Nero nasce dalla miscelazione di pregiato vino rosso 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 all'infuso note resinose, balsamiche, d'avvolgente calore.

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 boccioli (note resinose, balsamiche e fiorite)

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.

ABBINAMENTI & SERVIZIO:

Da bersi fresco come aperitivo o a fine pasto insieme a della biscotteria.

Da provare con cioccolato fondente, magari speziato, o con del formaggio erborinato non troppo sapido.

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