



VERMOUTH ETRUSCO BIANCO

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



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

Giallo ambra



PROFUMO

Grande impatto olfattivo. Note amaricante, agrumate e di fiori



SAPORE

Mix di spezie ed erbe conferisce note calde ed avvolgenti, miscelandosi alle note agrumate fresche e fiorite



SERVIZIO

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