

vermouth

estrusco 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 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. Un sapiente mix di spezie ed erbe conferisce note calde ed avvolgenti, miscelandosi alle note agrumate fresche e fiorite.

Is produced from the blending of fine Fertuna white wine, flavoured with natural extracts of herbs and spices originating also in Maremma area. In accordance with the old recipe, the infusion of all ingredients have to lay for more than 45 days in high quality alcohol. More than 2 months slow maturation in steel vats enables the natural sedimentation of impurities. Filtering and clarification, carried out without fining agents or clays, preserve the organoleptic characteristics of the liquor, ensuring smooth elegance on the palate and a great olfactory impact. An outstanding mix of spices and herbs grants embracing warm notes, perfectly blended with citrusy-floral and fresh scents.

INFUSIONE DI :

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.

INFUSION OF :

Bitter notes: Roman absinthe.

Fresh citrusy notes: sweet Orange, bitter Orange, Lemon, Bergamot, Cardamom, Ginger.

Flowered notes: Tansy, rose, Iris flower.

Warm and embracing notes: Vanilla, Cacao.

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.

Ideal for rediscovering something traditional but in a different style. Can taste it fresh and alone, is a good digestive. Perfect also accompanied by soft cheese or served later in the course with biscuits. Mixed in cocktails offers excellent combinations. To be served slightly cool in large tulip chalices.



Tenuta Fertuna

S.P. Aurelia Antica | Località GRILLI
58040 GAVORRANO (GR) ITALY
Tel. / Fax +39 056688138



www.fertuna.it
info@fertuna.it