

vermouth

estrusco 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 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 all'infuso note resinose, balsamiche, d'avvolgente calore.

Is produced from blending of fine Fertuna red 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 resin notes, balsamic tones, of embracing warmth.

INFUSIONE DI:

Nota amaricante: Assenzio romano.

Note calde ed avvolgenti: Rabarbaro, bacche di Lauro, Macis, Vaniglia.

Note fresche: Anice, Cumino, Coriandolo, Zenzero, Bergamotto.

Note resinose, balsamiche e fiorite: Elicriso, Ginepro, boccioli di Rosa.

INFUSION OF:

Bitter notes: Roman absinthe

Warm and embracing notes: Rhubarb, Laurel berries, Mace, Vanilla.

Fresh notes: Anise, Cumin, Coriander, Ginger, Bergamot.

Resin, balsamic and flowered notes: Helichrysum, Juniper, Rose buds.

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

To drink fresh as aperitif, or coupled with blue cheese not too savoury. Ideal served later in the course with biscuits and other baker's wares, or accompanied by spiced or dark chocolate. 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