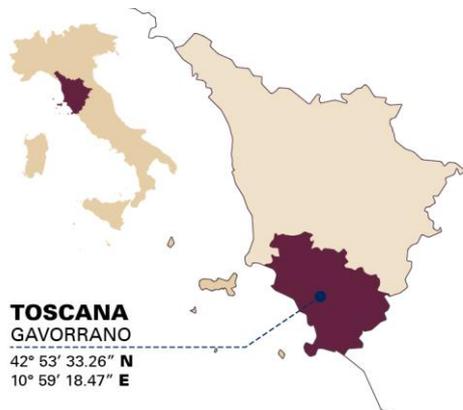


# VERMOUTH ETRUSCO BIANCO

**GAVORRANO (GR) / MAREMMA**

Tenuta Fertuna est située au cœur de la magnifique Maremma Toscana, une région qui est devenue rapidement connue pour ses vins de haute qualité, une sous-région chic mais discrète, située à l'ouest près de la côte, entre Grosseto et Livourne. La soutenabilité est un terme clé et après 3 ans de conversion biologique, à partir du millésime 2020, la cave est devenue biologique. En 2022, Tenuta Fertuna est également devenue une cave qui fait de l'agriculture raisonnée et durable, certifiée *Equalitas* au niveau européen. Des engrais organiques sont utilisés dans les vignobles pour soutenir la fertilité naturelle du sol, avec la promotion de l'entomofaune autochtone et un système de gestion de l'eau qui collecte l'eau pour le nettoyage des surfaces non alimentaires.

Le nom « Fertuna » se réfère à la fertilité de la terre et à la fortune de ceux qui la cultivent, créant d'excellents vins dans un endroit où la nature est dominante.



**ANNÉE DE FONDATION**  
1997



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
145 Ha



**CHEF DE CAVE**  
PAOLO RIVELLA



**PRODUCTION ANNUELLE**  
300.000



**CÉPAGES**  
SANGIOVESE – CABERNET  
SAUVIGNON – MERLOT –  
VERMENTINO



**VITICULTURE**  
BIO



## CLASSIFICATION

Vin liquoreux aromatisé blanc



## ZONE DE PRODUCTION

Municipalité de Gavorrano – Localité Grilli. Dans la vallée entre Vetulonia et Giuncarico. Au cœur de la Maremma Toscana.



## COMPOSITION

Assemblage de fin vin blanc Fertuna, aromatisé avec des extraits naturels d'herbes fines et d'épices provenant de la région de la Maremma.



## PRODUCTION

Selon l'ancienne recette, le vin se repose en infusion statique avec les botaniques pour plus de 45 jours sous alcool de haute qualité. La lente maturation en cuves en acier pour plus de deux mois permet la sédimentation naturelle des impuretés. La filtration, réalisée sans clarificateurs ni argiles, maintient inchangées les caractéristiques organoleptiques du vin et garantit l'élégance sinieuse en bouche et un grand impact olfactif.



## COULEUR

Jaune vif doré



## AU NEZ

Note amère : Absinthe romaine.

Notes fraîches d'agrumes : Orange douce et amère, Citron, Bergamote, Cardamome, Gingembre.

Notes florales : Tanaisie, Rose, Iréos.

Notes chaudes et enveloppantes : Vanille, Cacao.



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

Excellent à l'apéritif s'il est servi frais, il est également un bon digestif. Pendant le repas, essayez-le avec une sélection de fromages mi-affinés. Mélangé aux cocktails, il permet d'excellentes combinaisons. Parfait combiné avec de la pâtisserie fine. A déguster dans grands verres en forme de tulipe.

