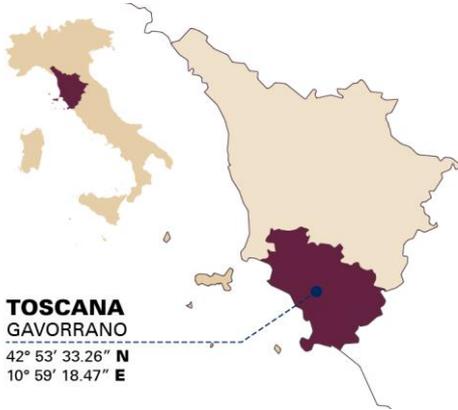


VERMOUTH ETRUSCO NERO

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, situé 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



EXTENSION DU DOMAINE
145 Ha



CHEF DE CAVE
PAOLO RIVELLA



PRODUCTION ANNUELLE
300.000



CÉPAGES
SANGIOVESE – CABERNET
SAUVIGNON – MERLOT –
VERMENTINO



VITICULTURE
BIO



CLASSIFICATION

Vin liquoreux aromatisé rouge.



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 rouge Fertuna, aromatisé avec des extraits naturels d'herbes fines et d'épices venant 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

Rouge vermeil.



AU NEZ

Note amère : Absinthe romaine.

Notes chaudes et enveloppantes : Rhubarbe, Baies de laurier, Macis, Vanille.

Notes fraîches : Anis, Cumin, Coriandre, Gingembre, Bergamote.

Notes résineuses, balsamiques et florales : Hélichryse, Genévrier, Boutons de rose.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir frais à l'apéritif ou en fin de repas avec de la petite pâtisserie; essayez-le avec du chocolat noir, ou avec du fromage bleu pas trop salé. A déguster dans grands verres en forme de tulipe.

