



Mjesto Brtonigla jedinstveno je po tome što leži na četiri vrste tla – crnom, sivom, bijelom i crvenom, a što proizvodima s ovog teritorija daje jedinstvenost. Proizvode Brtonigle čine plodovi koji su izrasli na različitim vrstama tala te stoga možemo reći da crpe najbolje upravo iz jedinstvenog tla.

Verteneglio è un luogo peculiare poiché giace su quattro tipi di suolo – nero, grigio, bianco e rosso, il che rende unici anche i prodotti di questo territorio. I prodotti di Verteneglio nascono dai frutti coltivati su terre diverse e possiamo affermare che essi traggono il meglio proprio da questa particolare conformazione del terreno.



S dugom tradicijom proizvodnje vina, Brtonigla je dugogodišnja članica prestižne talijanske udruge Citta' del vino (Gradovi vina). Cilj projekta 4 zemlje razvija vrednovanje posebitosti različitosti senzornih karakteristika vina koje nastaju na ovom području istom vinifikacijom.

Grazie alla lunga tradizione vinicola, Verteneglio è da molti anni membro della prestigiosa associazione italiana Città del Vino. Lo scopo del progetto "4 terre" è la valorizzazione delle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini prodotti nella zona che, nonostante lo stesso processo di vinificazione, risultano essere molto diverse.



Vina sa četiri zemlje prepoznatljiva su u odnosu na ona s drugih područja, a mogu se degustirati i kupiti kod samih lokalnih proizvođača, gdje nevjerojatne okuse prati i priča o njihovom nastanku.

I vini delle quattro terre, ben distinguibili da quelli degli altri territori, possono essere degustati e acquistati direttamente dai produttori locali dove, oltre a godervi gli straordinari sapori, potrete scoprire come vengono prodotti.



4 zemlje zaslužne su i za realizaciju projekta Kruh sa četiri zemlje. Specifičnost tog kruha leži u staroj autohtonoj recepturi: koriste se pšenica, svježe mlijeko i ekstra djevičansko ulje integrirane proizvodnje, sve isključivo sa područja Brtonigle. Ovaj kruh bez kvasca i aditiva može se kupiti u pekari u centru mjesta.

Dal progetto "4 terre" scaturisce anche il "Pane delle quattro terre". La particolarità di questo pane sta nella sua antica ricetta autoctona i cui ingredienti, il grano, il latte fresco e l'olio extravergine d'oliva dato dalla produzione integrata, provengono esclusivamente dalla zona di Verteneglio. Questo pane, senza lieviti né additivi, può essere acquistato nel panificio nel centro del paese.

