

VERMOUTH ROSSO

Il Vermouth rosso ci riporta ai tempi di Magdalena von Bingen che aveva già provato ad unire un vino rosso ad alcune erbe aromatiche con risultati eccellenti. I monaci portarono questo aroma speciale dal Brennero fino a Torino. Il sapore amaro deriva dal processo di estrazione. L'eccellenza di questo prodotto è garantita dalla raccolta delle vinacce in un giorno stabilito e questo conferisce poi il gusto floreale e delicato.



- MATERIA PRIMA: vino moscatello rosso
- PROCESSO DI DISTILLAZIONE: ---
- STOCCAGGIO/INVECCHIAMENTO: ---
- GRADAZIONE ALCOLICA: 21,4% vol.
- VOLUME BOTTIGLIA: 0,5 L.
- COLORE/CHIAREZZA: rosso rubino con venature gialle di ambra
- AROMA: moscatello, ciliegio, note floreali, leggero aroma di cannella e l'intenso sapore del Vermouth
- GUSTO: elegante, deciso, speziato, dolce e amaro nello stesso tempo
- RETROGUSTO: armonico e complesso