



## VERMOUTH DI AMISTÀ

---

**Classificazione prodotto:** vino aromatizzato

**Provenienza prodotto:** Piemonte, Italia

**Ingredienti:** vino da uve atte alla produzione di Nizza DOCG, infusi di erbe e spezie, zucchero e alcol.

**Metodo di produzione:** si prepara un'infusione in alcol di erbe e spezie con una presenza prioritaria di artemisia Absinthium (assenzio) accanto ad achillea, camomilla e salvia. Le spezie fra cui cardamomo, coriandolo, vaniglia, angelica, cannella completano il complesso quadro aromatico. Si miscela l'infuso alcolico con il vino, vinificato in cemento, aggiungendo zucchero e alcol nelle proporzioni previste dalle normative che regolano la produzione del Vermouth. Seguono adeguate procedure tecnologiche atte a conferire stabilità e limpidezza.

**Sensazioni visive:** colore rosso granato profondo.

**Sensazioni olfattive:** all'inizio leggermente speziato con a seguire la componente vinosa in equilibrio con le complesse sensazioni fornite dalle erbe caratterizzanti.

**Sensazioni gustative:** ingresso leggermente dolce con una presenza di una piacevole acidità accompagnata da discreta tannicità. Il finale è delicatamente amaro.

**Grado alcolico:** 18% vol.

**Capacità bottiglia:** 500 ml

**Chiusura:** tappo con testa in legno e gambo sintetico.

