



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.

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.

