



## VERMOUTH ROSSO

### Ingredienti

Vino corposo ed elegante, zucchero, alcool, radici, erbe e spezie pregiate, in particolare, i fiori delle artemisie, la scorza di arancia, la china e il rabarbaro.

### Zona di produzione

Torino Moncalieri, Piemonte.

### Caratteristiche organolettiche

Dall'aroma particolarmente ricco e deciso, deve il suo colore rosso ambrato al caramello di zucchero e ad alcune erbe, come la china e il rabarbaro, utilizzati durante la lavorazione degli ingredienti. Il sapore dolce, con evidenti note speziate, si accompagna sempre ad un retrogusto piacevolmente amaro e persistente.

### Tecnica di produzione

Le erbe, le spezie e le radici sono messe in infusione in alcool per ottenere i migliori estratti aromatici dei pregiati ingredienti utilizzati. Successivamente si procede alla miscelazione di un vino corposo con gli estratti ricavati dalla precedente lavorazione di erbe, spezie e radici. Al composto così ottenuto viene aggiunto il caramello di zucchero.

### Come servirlo

Ideale come base per aperitivi, indispensabile ingrediente in molti cocktails, è eccellente se servito con ghiaccio oppure liscio con una scorza di arancia, ma sempre ben freddo.

### Temperatura di servizio

8° C

### Formati disponibili

Lt. 0.50

Lt. 1