

Vermouth Rosso

Bottega

Il Vermouth Rosso Bottega è un vino aromatizzato di antica tradizione e nasce da una selezione di vini rossi rappresentativi del territorio veneto. Il suo carattere inconfondibile deriva da un estratto naturale frutto di una ricetta segreta che mantiene ancora i caratteri di quella originaria. Oltre 30, tra fiori e spezie, le erbe impiegate per la realizzazione del Vermouth Rosso Bottega: l'angelica, le scorze di arancio dolce e amaro, l'assenzio gentile, quello pontico e quello romano, le foglie di basilico, i semi di coriandolo, la maggiorana, l'origano, la salvia sclarea, il radicchio e molte altre.

Da consumare fresco, liscio, on the rocks o con scorza di limone. Ottima base per cocktails. Da gustare anche in abbinamento al cioccolato speziato.

CARATTERISTICHE

Tipo Liquoroso

Sottotipo Rosso

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Gradazione 16.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Ambrato scuro

Gusto Vellutato e avvolgente al palato, presenta una intensa e persistente aromaticità che richiama le sensazioni olfattive e una nota amara in perfetto equilibrio con le sensazioni di dolcezza

Profumo Piacevoli toni speziati e delicate note erbacee, tra le quali spicca il particolare aroma di radicchio

Abbinamenti Aperitivi di tutti i tipi

Temperatura di servizio 7/8°