

VERMOUTH ROSSO DI TORINO

Descrizione di questo Vermouth rosso di qualità:

Grazie alla base di uve rosse Barbera (a differenza della maggior parte dei vermouth rossi, che sono fatti con vino bianco con aggiunta di caramello) questo Vermouth Rosso di Torino ha un colore rosso ciliegia brillante e fresco

Grazie all'utilizzo del vino Barbera, invecchiato in botti di rovere, il gusto del vino rosso è ben conservato. In combinazione con un mix di spezie piemontesi crea un armonioso gioco di note amare, dolci ed erbacee.

Questo vermouth può essere gustato liscio, freddo o con ghiaccio come aperitivo o digestivo. L'aggiunta di una buccia d'arancia fornisce la finitura ideale. Grazie alle note agrodolci, questo vermouth è estremamente adatto anche in vari cocktail, come un Negroni.



Rosso ciliegia fresco, brillante e pieno



Oltre agli aromi di frutti rossi e ciliegia sotto spirito, troverai bellissimi aromi speziati di cannella, chiodi di garofano, arancia



Liquore alla ciliegia e un fantastico gusto fresco agrodolce alle erbe.

Denominazione : Vermouth Rosso di Torino

Vitigno : Barbera

Vinificazione : Barbera affinata in botti di rovere, 2 mesi infusa con varie erbe piemontesi
Aggiunta di alcol e zucchero per il gusto e la conservazione.

Bottiglia : Borgonotta nuovo 75 cl

Tappo : Tappo in rovere per molteplici usi

Conservazione : - non aperto da 5 a 7 anni
- aperto e refrigerato: da 3 a 4 mesi

% Alcol : 17 %

Servizio : freddo o con ghiaccio



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

Via Valle Nabisso 5
14057 Isola d'Asti (AT)
Italia

info@idivini.org