

VERMOUTH ROSSO DI TORINO


Beschrijving van deze rode kwaliteits Vermouth:

Deze Vermouth Rosso di Torino heeft een felle en frisse kersenrode kleur. Dit heeft hij te danken aan de basis van rode barbera druiven (in tegenstelling tot de meeste rode vermouths die gemaakt worden op basis van witte wijn met een toevoeging van caramel.)

Dankzij het gebruik van de, op eiken vat opgevoedde, barbera wijn blijft de smaak van de rode wijn goed bewaard. In combinatie met een piëmontese kruidenmengeling ontstaat er een harmonieus spel van bitter, zoet en kruidentoesen.

Deze vermout laat zich puur, gekoeld of met ijs drinken als aperitief of digestief. De toevoeging van een (gedroogde) sinaasappelschil zorgt voor de ideale afwerking. Dankzij de bitterzoete toetsen is deze vermout ook uitermate geschikt in diverse cocktails zoals bijvoorbeeld een Negroni.

 *Fris fel en vol kersenrood*

 *Naast rode vruchten en kers op alcohol, mooie kruidige aroma's van o.a. kaneel, kruidnagel, sinaasappel*

 *Kriekenlikeur en een fantastische frisse bitterzoete kruidensmaak*

Appellatie : Vermouth Rosso di Torino
Cépage : 100% Barbera
Vinificatie : 2 maanden infusie met diverse piëmontese kruiden van een op eik gelagerde Barbera.
Toevoeging van alcohol en suiker voor smaak en bewaring.

Fles : Borgonotta nuovo 75 cl
Kurk : Eiken stop voor meervoudig gebruik
Bewaring : - opgeopend 5/7 jaar
- geopend en koel bewaard: 3 à 4 maand

Alcoholpercentage : 17 %
Serveren : gekoeld of met ijs



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

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

info@idivini.org