



NOME	VERMUT - VINO CON AROMI
CODICE	VERMUT RISORGIMENTO 5
PRODOTTO	Preparato alcolico intermedio
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Vermut rosso a base di vino Verduzzo Friulano
GRADAZIONE	18% vol.
QUANTITÀ	70cl e
COLORE	Ambrato carico
METODI DI PRODUZIONE	Le erbe vengono macerate sia nel vino Verduzzo Friulano che in soluzione idroalcolica, in modo da estrarre le componenti aromatiche ed amare in maniera selettiva. La componente varietale del vino base è decisamente dominante.
INGREDIENTI	Vino Verduzzo Friulano (min. 75%), (contiene solfiti), zucchero, alcol idrato, erbe e piante aromatiche * (tra le quali: assenzio maggiore, arancio amaro, origano, salvia sclarea, santoreggia, fava tonka, cannella e china).
ALLERGENI	
INDICAZIONI SENSORIALI	Vermut dal caratteristico colore ambrato intenso e avvolgente. Il sorso è avvolgente, sprigiona sentori amari e agrumati contrastati da sentori balsamici, quasi mielosi con rimandi al tabacco. Leggermente tannico, in chiusura fresco e persistente. Ricco di profumi, da quelli decisamente amari come Assenzio e China, a quelli agrumati intensi, con una leggera nota di spezie e legni dolci.

