

# IL VERMUT BIANCO

## *Ribolla Gialla e Friulano*

Abbiamo fatto incontrare Ribolla Gialla e Friulano e abbiamo così creato Il Vermut bianco.

Lo abbiamo impreziosito con spezie e erbe aromatiche ed è nato il nostro vermut: unico, classico, ma al tempo stesso innovativo.

### *Ingredienti*

vino bianco (Ribolla Gialla e Friulano), zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie

### *Bottiglia*

da 75 cl. con boccetta decorativa con spezie

### *Gradazione alcolica*

18% vol.

### *Temperatura*

Servire a 8°C

### *Degustazione classica*

Versare in un bicchiere old fashioned Il Vermut Bianco con due cubetti di ghiaccio e una fettina d'arancio. Spremere dentro una scorza di limone e usarla poi per guarnizione.

