

IL VERMUT ROSSO

Ramandolo DOCG

Abbiamo scelto il vino Verduzzo Friulano, un antico vitigno autoctono forte e generoso che da un frutto estremamente zuccherino ma compensato di tannini piacevolmente definiti, di uva bianca appassita delle terre friulane del Collio Orientale, con il suo gusto pregevole e amabile, lo abbiamo fatto evolvere e incontrare con spezie e aromi particolari per far nascere Il Vermut Rosso.

Ingredienti

vino Verduzzo IGT, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.

Bottiglia

da 75 cl. con boccetta decorativa con spezie

Gradazione alcolica

18% vol.

Temperatura

come “vermut da meditazione” sarebbe preferibile servire liscio a temperatura ambiente.

Degustazione classica

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

