

## Vermouth rosso

### Aperitive

*Il Vermouth di Torino è un vino aromatizzato patrimonio dei piemontesi da poco riconosciuto come indicazione protetta. Il nostro Vermouth superiore di Torino Sant'Orsola prevede l'esclusivo utilizzo di vino Doc di origine piemontese e l'utilizzo di erbe, spezie, fiori, cortecce e radici sapientemente selezionate dalla nostra équipe tecnica dopo anni di sperimentazioni e degustazioni atte a trovare il miglior equilibrio olfattivo e gustativo tra i vari componenti utilizzabili.*

*La ricetta prevede l'utilizzo di almeno 5 erbe, spezie coltivate sul territorio piemontese, tra cui primeggia l'assenzio romano che, assemblato con altre selezionate da tutto il mondo, danno al nostro prodotto un'armonia ineguagliabile e inimitabile.*

### Aspetto:

*Colore granato scuro*

### Profumo:

*Densa complessità aromatica di assenzio, spezie, china con delizioso sentore agrumato*

### Sapore:

*Complesso con un giusto equilibrio tra l'amaro delle cortecce e la morbidezza dello zucchero e dell'alcool*

### Abbinamenti:

*Delizioso puro come digestivo, ma indispensabile come base per la creazione dei più classici cocktails come il negroni, americano ed il manhattan*

### Grado Alcolico:

*18% VOL*

### Ingredienti:

*Vino doc piemontese, zucchero, alcool e infuso di erbe aromatiche e spezie.*

*Una volta aperto conservare al fresco e conservare entro un mese.*

