

Il carattere mediterraneo

Vermouth Rosso

tipologia/category: vino aromatizzato / *aromatised wine*

gradazione/alcohol cont.: 18 % vol.

capacità /capacity (cl.): 75

codice/code: 1094

Dal vino rosso ottenuto dall'azienda agricola di proprietà, nasce un fresco Vermouth Rosso agricolo.

L'infusione avviene in alcol con erbe, spezie quali artemisia, timo, origano, rosmarino, bacche di vaniglia, quassia, radice di rabarbaro e angelica. Viene poi aggiunto il vino rosso e lo zucchero, successivamente viene filtrato e rimane in affinamento in contenitori di acciaio per qualche mese. Al naso risulta intenso, vinoso, con sentori balsamici, seguiti da cannella e chiodi di garofano. Al gusto è dolce, lascia una nota leggermente tannica nel finale, ben equilibrato. Persistenza lunga e asciutta.

This fresh Red Vermouth is produced using a red wine base sourced from our family owned winery.

Firstly an infusion takes place in an alcoholic solution with herbs and spices such as artemisia

thyme, oregano, rosemary, vanilla berries, quassia, rhubarb root and angelica. The red wine and sugar are then added and the mixture is filtered and left to mature in steel containers for a few months.

On the nose the bouquet is intense, vinous, with hints of balsamic herbs followed by cinnamon and cloves. On the palate it is sweet, leaving a slightly tannic note on the finish. It is well balanced with a long and dry persistence.



Profumo/Scent:

Ciliegia, chiodi di garofano, pepe, rosmarino, origano / *Cherry, cloves, pepper, rosemary, oregano* ■■■■■

Struttura/Body:

Rotondo, equilibrato, tannico / *Full bodied, balanced, tannic* ■■■■□

distillerianegroni.com

Distribuito da / Distributed by:

Venegazzù Vini Srl – Via Cal Trevigiana, 7 – 31040 Volpago del Montello (TV) t. +39 (0) 423 040044

Italia: ordini@venegazzu.com

Esteri: export@venegazzu.com