



## VERMOUTH

*Prodotto da una base di vino bianco ottenuto da uve autoctone della Riviera ligure di Ponente.*

*Perfetto in miscelazione nei gradi classici Americano e Negroni, buono anche da solo come vino fortificato da meditazione*

*Le note speziate, agrumate e amaricanti si fondono fra di loro a creare un equilibrio elegante e persistente con il vino utilizzato. Il vino deve restare sempre protagonista.*

*Miscela sapiente di vino e zucchero di barbabietola semolato, fortificato con alcool esclusivamente di cereali.*

*Aggiunta di parti aromatiche ottenute da macerazioni idroalcoliche di erbe e spezie sapientemente bilanciate.*

*Una volta ottenuto, il prodotto viene lasciato a riposare ca 10 giorni, poi filtrato con filtri enologici in cellulosa.*

*La tonalità bruna del prodotto è ottenuta grazie all'aggiunta di zucchero caramellato. Evolve naturalmente nel tempo.*

