



CASTAGNOLE DELLE LANZE

VERMOUTH 18/70

Vermouth Rosso di Torino

Il vermouth ha origini antiche, nasce ufficialmente a Torino nel 1786. Questo storico aperitivo è un vino fortificato e aromatizzato che unisce la complessità di erbe officinali e spezie a una piacevole morbidezza al palato. È il protagonista ideale sia per una bevuta liscia con ghiaccio e scorza di limone, sia come ingrediente chiave nella miscelazione classica internazionale. La nostra ricetta di famiglia prevede l'utilizzo della Barbera d'Asti, base che ci permette di mantenere il colore originale del vino senza aggiunta di coloranti.

VITIGNO: 100% Barbera d'Asti DOCG

GRADAZIONE: 16%

BOTANICHE: Un estratto segreto di 46 erbe e spezie

COLORE: Rosso rubino della Barbera, brillante, intenso (privo di coloranti)

PROFUMO: Il naso è un'esplosione di erbe e spezie a cui si sovrappongono le note di frutta rossa del vino di origine. L'assenzio, essenza tipica del vermouth, si percepisce in equilibrio con un ricco contesto che alterna sentori floreali, speziati a note di frutti di bosco, amarena e cacao

SAPORE: In bocca il sapore è pieno, vellutato, amaro anche se prevale la dolcezza

ABBINAMENTI: Nasce come aperitivo anche se viene apprezzato a fine pasto in abbinamento a dolci con cioccolato, pasticceria e frutta secca. Ottimo se utilizzato nella preparazione di cocktail dove le combinazioni sono infinite; dal classico Americano o Negroni alle proposte più innovative dei barman internazionali; è inconfondibile la caratterizzazione che imprime nella miscelazione

TEMP. SERVIZIO: 8 – 10 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com