



FRATELLI
BRUNELLO
DISTILLATORI DAL 1840

VERMOUTH ROSSO

100% Naturale – 100% Artigianale

DESCRIZIONE SENSORIALE

Vista: di color rosso ambrato

Olfatto: intenso il profumo vinoso, con note di spezie varie tra cui emergono in maniera leggera l'assenzio, la cannella, l'arancia amara, la corteccia di china, il coriandolo ed i chiodi di garofano.

Gusto: rotondo, armonico, equilibrato e mediamente persistente. Al palato le sensazioni dolci e sapide sono ben equilibrate. Il finale offre una nota leggera di rabarbaro e vaniglia.

Retro-olfatto: un delicato retrogusto di rabarbaro e genziana lo rendono armonico e amaricante.

MATERIA PRIMA

Vino italiano bianco e rosso, alcool di origine agricola, spezie, zucchero.

METODO DI REALIZZAZIONE

Il metodo di produzione è assolutamente tradizionale, lento e meticoloso. Per la preparazione delle spezie viene utilizzato ancora un vecchio mulino a martelli e poi l'estrazione di tutte le essenze è fatta a freddo ovvero a temperatura ambiente.

Il metodo antico, lento e controllato è in grado di garantire la persistenza dei profumi e la ricchezza naturale degli estratti in ogni singola bottiglia.

SERVIZIO

Il Vermouth rosso può essere servito liscio, con ghiaccio ed una fettina d'arancia.

COCKTAILS

Americano: Vermouth rosso, bitter Brunello, scorza d'arancia e ghiaccio.

Negroni: Vermouth rosso, bitter Brunello, Gin CR42, ghiaccio, soda e scorza d'arancio.

Negroni sbagliato: Vermouth, Bitter Brunello, spumante, ghiaccio e fetta d'arancia.