

# VERMOUTH ROSSO



## INGREDIENTI PRINCIPALI

Vino "Insolito" Piemonte DOC Moscato Secco, Alcol, Zucchero, Assenzio, Rabarbaro, Origano, Maggiorana, Rabarbaro, Anice stellato, Caramello.

## METODO DI PRODUZIONE

Al nostro "Insolito" Piemonte DOC Moscato Secco vengono aggiunti gli estratti di erbe aromatiche e spezie, fiori, semi, radici e cortecce precedentemente messi in **infusione** in una soluzione idro-alcolica per 3 settimane. Questo preparato viene poi miscelato con zucchero (circa 15%) e vino, lasciato in vasche di affinamento per alcuni mesi. La bevanda si filtra e si imbottiglia.

## DEGUSTAZIONE

Colore rosso scuro con riflessi ambrati, tipico sentore di assenzio al naso con note di frutta secca, vaniglia e rabarbaro. Gusto rotondo e morbido, presenta note di tabacco e liquirizia, lascia piacevoli note amare, tipiche dell'assenzio e del moscato secco, con un retrogusto gradevole e duraturo.

## ABBINAMENTI

Bevanda che si può degustare come fine pasto e digestivo. Essendo un Vermouth artigianale può essere utilizzato come ingrediente per versioni più ricercate di cocktails conosciuti come il Negroni o l'Americano, o semplicemente miscelato con Moscato Secco, o Moscato d'Asti e acqua tonica, da consumarsi come aperitivo con ghiaccio. (1 parte di Vermouth, 2 parti Moscato Secco/Dolce, 1 Parte Tonica).



TERESA SORIA

[WWW.TERESASORIA.COM](http://WWW.TERESASORIA.COM)

Azienda Agricola Teresa Soria

Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891

Email: [info@teresasoria.com](mailto:info@teresasoria.com) - Pec: [tsoria@confagricoltura.legalmail.it](mailto:tsoria@confagricoltura.legalmail.it) - Web: [www.teresasoria.com](http://www.teresasoria.com)

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z