

## VERMOUTH ROSSO

La selezione accurata di erbe aromatiche e spezie, sapientemente infuse nel vino, unita a una lavorazione attenta e controllata, dà vita a questo Vermouth dal carattere intenso e riconoscibile. I profumi profondi e aromatici e il gusto ricco, deciso e piacevolmente erbaceo lo rendono un prodotto di grande personalità, ideale come aperitivo e apprezzato nella miscelazione.

### Cocktails

**Negroni classico:** 30ml Vermouth, 30ml Gin, 30ml Bitter

**Manhattan:** 30ml Vermouth, 30 Whiskey, 2 gocce di Angostura

The careful selection of aromatic herbs and spices, skillfully infused in wine and combined with a precise and controlled production process, gives life to this Vermouth with an intense and distinctive character. Deep and aromatic aromas and a rich, bold, and pleasantly herbaceous taste make it a product of great personality, ideal as an aperitif and highly appreciated in mixing.

### Cocktails

**Classic Negroni:** 30 ml vermouth, 30 ml gin, 30 ml bitter

**Manhattan:** 30 ml vermouth, 30 ml whiskey, 2 dashes of Angostura bitters

Die sorgfältige Auswahl aromatischer Kräuter und Gewürze, gekonnt im Wein mazeriert und verbunden mit einer präzisen und kontrollierten Verarbeitung, verleiht diesem Wermut einen intensiven und unverwechselbaren Charakter.

Tiefe, aromatische Düfte sowie ein reichhaltiger, kräftiger und angenehm kräuterbetonter Geschmack machen ihn zu einem Produkt mit großer Persönlichkeit – ideal als Aperitif und sehr geschätzt in der Mixologie.

### Cocktails

**Klassischer Negroni:** 30 ml Wermut, 30 ml Gin, 30 ml Bitter

**Manhattan:** 30 ml Wermut, 30 ml Whiskey, 2 Spritzer Angostura Bitters

500 ml 15% vol 8/10°C

