

NEGRONI VERMOUTH ROSSO

Vermouth Rosso é produzido com uma base de vinho tinto proveniente da adegas da família Negroni.

Em primeiro lugar, é efectuada uma infusão numa solução alcoólica com ervas e especiarias como a artemísia tomilho, orégãos, alecrim, vagens de baunilha, cassia, raiz de ruibarbo e angélica. Em seguida, adiciona-se o vinho tinto e o açúcar e a mistura é filtrada e deixada a amadurecer em recipientes de aço durante alguns meses.

NOTAS DE PROVA

De um vermelho profundo com aroma de um bouquet vermelho intenso, vinoso, com notas de balsâmico, seguido de canela e cravinho. Na boca um toque de doce, deixando uma nota ligeiramente tânica no final.

É bem equilibrado e encorpado com uma persistência longa e seca.



18% vol.
750 ml