

CASTELLO DI RADDA



Vermouth Rosato

DENOMINAZIONE: Vermouth

VINO DI PROVENIENZA: Rosato Toscana I.G.T. 100% Sangiovese

PRODUZIONE E AFFINAMENTO: Al vino Rosato di nostra produzione vengono aggiunti alcool di grano, acqua e 36 aromi tutti rigorosamente vegetali, che comprendono erbe aromatiche, officinali spontanee e spezie. Arancio, limone e bacche di ginepro, ricchi di oli essenziali, sono utilizzati per dare un'inconfondibile fragranza agrumata e aromatica. C'è prevalenza di piante officinali autoctone come la salvia, il sambuco, il finocchio selvatico, la menta, la santoreggia, l'assenzio, l'angelica e la melissa. Le spezie, come il pepe, la cannella e i chiodi di garofano vengono unite a zenzero e vaniglia per impreziosire il nostro Vermouth. Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie vengono lasciate riposare per qualche mese

VISTA: Rosa antico con riflessi cerasuoli

OLFATTO: Il primo naso rivela un universo di spezie ed erbe: salvia, ginepro, pepe, cardamomo e zenzero, accompagnato dai profumi di sottobosco che caratterizzano Radda in Chianti. Sentori di fragola di bosco e rosa canina, derivanti dal Sangiovese, si sposano con note balsamiche di semi di finocchio, liquirizia e anice. L'aerazione del Vermouth permette di rivelare note fresche e fruttate di arancio, limone e melograno. Si mischiano armoniosamente note floreali di sambuco, quelle dolci di vaniglia Bourbon e accenti minerali. Troviamo un finale con lievissimi sentori di menta che esaltano la freschezza del Vermouth

GUSTO: Molto persistente, equilibrato e sapido, con predominanza della sfera del frutto e delle spezie. Il retrogusto piacevolmente amaro di salvia e quello dolce e aromatico del ginepro si integrano armoniosamente. Netta freschezza al palato e buona struttura

GRADO ALCOLICO: 18% vol.

BOTTIGLIA: Liberty 75 trasparente

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE: Il nostro Vermouth può essere servito da solo o accompagnato da ghiaccio e una scorza di arancio. Perfetto con una spruzzata di soda per l'aperitivo, oppure a fine pasto. Grazie al suo gusto inebriante può accompagnare aperitivi salati, creando un piacevole contrasto dolce-salato, oppure a fine pasto insieme a dolci al cucchiaio

www.castellodiradda.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA