

LA SABBIONA



Vermouth



Il Vermouth della Sabbiona nasce dall'incontro tra Mauro Altini, il titolare, ed Ettore, un amico anch'egli produttore locale.

Il Vermouth è un vino liquoroso che viene aromatizzato con diverse varietà di erbe e spezie, ed in questo caso l'Azienda decide di utilizzare le proprie uve del vitigno autoctono Famoso, in fusione con piante officinali come salvia e menta, mirtilli essiccati dell'Az. Agr. Rio del Sol di Faenza e petali di rosa.

Aspetto: Limpido di colore rosso carminio.

Aroma: Il profumo è deciso e floreale.

Gusto: Aromatico, fresco e persistente; le botaniche sono ben equilibrate tra loro.

Gradazione alcolica: 17% vol.

Formato: 70 cl

Il prodotto ottenuto non subisce alcuna aggiunta di essenze o aromatizzanti chimici.

È ideale per la creazione di long drink, miscelati, oppure ottimo sorseggiato liscio.

Formati di bottiglia disponibili: 0,50 litri