

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

IL VERMOUTH DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

ARTEMISIA, ASSENZIO, CAMOMILLA, CORIANDOLO, LUPPOLO, MAGGIORANA, SALVIA, SAMBUCO, ROSMARINO, TARASSACO. QUESTE SONO ALCUNE DELLE BOTANICHE CHE COSTITUISCONO LA RICETTA DEL NOSTRO VERMOUTH, DOVE LA RICERCA DELLA FRESCHEZZA E DELL'ENERGIA, ESPRESSE ATTRAVERSO IL BILANCIAMENTO DELLE NOTE SPEZIATE E BALSAMICHE, COSTITUISCE L'ANIMA DEL PERCORSO SENSORIALE. L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA SOSTIENE E ARMONIZZA I DIVERSI ELEMENTI E PERMETTE ALLA RICETTA BOTANICA DI AMPLIFICARE TUTTE LE NUANCES GUSTATIVE, TRANSITANDO DALLE NOTE AGRUMATE ALL'INCENSO, DALLE SFUMATURE AMARICANTI A QUELLE BALSAMICHE, CON UNA PERSISTENZA STRAORDINARIA.



Ingredienti:

VINO ROSSO ITALIANO (AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, 80,0%) ZUCCHERO, ALCOL DI ORIGINE AGRICOLA, INFUSO DI ERBE AROMATICHE E SPEZIE.

CONSERVARE A TEMPERATURA DI 5 -10° DOPO L'APERTURA.



Istruzioni per l'uso:

A 8-10° LISCIO ESPRIME TUTTA LA SUA ESSENZA DI GRANDE VINO CON UN VENTAGLIO OLFATTIVO IRRAGGIUNGIBILE.

CON GHIACCIO E UNA SCORZA DI LIMONE O ARANCIO SI MODELLA SENSORIALMENTE E DIVENTA IDEALE COME APERITIVO O COME FINE PASTO. PERFETTO INFINE COME "MOTORE" DI COCKTAIL MITOLOGICI COME AD ESEMPIO MANHATTAN, AMERICANO E NEGRONI.



Grado alcolico:

17,5%

Temperatura di servizio:

8-10° C



Bottiglie prodotte:

4.000 CIRCA

Formati bottiglie:

750 ML - 1.500 ML