

Istine

SCHEDA TECNICA

VERMOUTH DI RADDA

Questo Vermouth nasce dalla voglia di provare a fare sempre cose nuove e dalla curiosità trasmessa dagli amici verso la mixology.

Il nostro vino rosato, prodotto con uve Sangiovese, raccolte nei nostri vigneti, fa da scheletro a questo Vermouth che viene prodotto in collaborazione, e soprattutto grazie, all'esperienza della storica distilleria piemontese Bordiga.

Nella ricetta abbiamo cercato di esaltare la tipicità toscana del vino utilizzando tra le varie erbe botaniche quelle che seguono: **angelica, arancio, assenzio gentile, assenzio romano, cardamomo, coriandolo, cassia, dittamo, finocchio, genziana, lavanda, Kina, menta, quassio, rosa, salvia, rosmarino, sambuco, satureya, tiglio, timo, viola.**

Il Risultato è una combinazione perfetta tra la tradizione piemontese e gli aromi chiantigiani.

INGREDIENTI: vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie

VINO UTILIZZATO: Rosato d'Istine prodotto con 100% Sangiovese, biologico certificato

ALCOOL : 18%

ZUCCHERI: 180gr/l

COLORE: rosa e senza aggiunta di caramello

PRODOTTO PRESSO LA DISTILLERIA: "BORDIGA dal 1888", Cuneo - Piemonte

PRODUZIONE MEDIA: 3.000 bottiglie/anno

FORMATO: 750 ml

COME BERLO:

Da bersi puro, liscio a temperatura ambiente oppure con ghiaccio e scorzetta di limone o ancora meglio di kumquat.

Da utilizzarsi anche come base per la creazione dei più classici cocktail, dall'Americano al Manhattan.



www.istine.it - info@istine.it

