

# 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:** 6.000 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](http://www.istine.it) - [info@istine.it](mailto:info@istine.it)

