



VERMUTH ROSSO

CASTELLO DI TASSAROLO



È uno dei più interessanti e tipici vini di lusso italiani. La vecchia grafia del nome stesso era **Vermouth (o Wermouth, o Wermuth)**. L'origine di questo nome non è sicura; generalmente si fa risalire al **tedesco Wermuth "assenzio" (Arthemisiaabsinthium)**. La sua fama è nata in Piemonte, per merito di **Antonio Benedetto Carpano**, il quale per primo nel **1786** lo fabbricava e "lanciava" a Torino nel suo negozio nel cuore della città. **Nel 1838**, i primi a saggiare le vie dell'esportazione furono i fratelli **Giuseppe e Luigi Cora**. Sul finire dell'800 il vermouth era esportato regolarmente in **Sud America, Stati Uniti e in tutta l'Europa**.

LA PREPARAZIONE

Le erbe aromatiche e le spezie sono selezionate con attenzione e dosate sapientemente per l'estrazione in alcol. Tra i principali aromi ricordiamo Assenzio Comune, Assenzio Pontico, Coriandolo semi, Alloro foglie, Camomilla fiori, Cannella, Zenzero radice, Angelica radice, Garofano chiodi, Noce Moscata, Arancia amaro bucce, Genziana radice, Ortica foglie, Arancio dolce bucce, Carrube baccelli, Ginepro, Rabarbaro radice, Giaggiolo, Salvia sclarea, China rossa, Limone buccia, Sambuco fiori, Bergamotto buccia, Liquirizia radice, Dittamo cretico infiorescenza, etc. Gli estratti così ottenuti, lo zucchero e il caramello sono uniti al nostro Gavi DOCG.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore

Rosso Aranciato.



Bouquet

La nota vinoso e citrica è contornata da una piacevole sensazione speziata che ne completa e ne definisce lo stile.



Sapore

Questo Vermouth lascia spazio ai sentori della lavorazione specifica dell'uvaggio, la carica speziata e agrumata contorna un finale per lo più amaricante.



Ingredienti

Gavi DOCG Biologico-Biodinamico, zucchero, alcol, estratti di erbe aromatiche e spezie, caramello.



Certificazione

Certificato "*Biologico*" da ICEA.

CONCLUSIONI

Ideale come **aperitivo o digestivo**. Il Vermouth rosso è un ottimo prodotto da **consumare rigorosamente freddo**: può essere servito liscio oppure addizionato con acqua, che lo trasforma in un'ottima **bevanda dissetante**. Moltissimi cocktail utilizzano il Vermouth rosso **come base**.