

## 1898 Vermut Ros

Vermut rosso  
18% vol.

### Materie prime

#### Ingredienti

Vino bianco, alcol, estratti di erbe e spezie, oli essenziali, zucchero caramellizzato.

Contiene **solfiti**

#### Invecchiamento

-

#### Temperatura di servizio

Ambiente o con ghiaccio

1898 Vermut Ros è un vino aromatizzato dolce. Il vino utilizzato è il Verduzzo che, per il suo carattere e il giusto connubio con l'Assenzio e le altre erbe, conferisce una giusta tannicità e una buona struttura. Gli oli essenziali di arancia dolce e amara apportano un gradevole sentore agrumato, la Salvia sclarea e la Santoreggia contribuiscono all'intenso sentore piacevolmente speziato. Sensazioni calde e legnose alla degustazione, giustamente marsalato. Colore rosso rubino con riflessi ramati.

*1898 Vermut Ros* è un vino aromatizzato dal colore rubino con riflessi ambrati. Il suo inconfondibile gusto, ricco e complesso, è dovuto al perfetto equilibrio tra l'amaro delle erbe aromatiche e delle spezie in esso contenute e la fragranza del vino.

Provatelo in purezza, con ghiaccio o nel vostro cocktail preferito.

Ricette e tanto altro su [DOMENIS1898.com](http://DOMENIS1898.com)

### Formati e confezioni



70cl

