

1898 Vermut Rosé

Vermut rosé
18% vol.

Materie prime

Ingredienti

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

Contiene **solfiti**

Invecchiamento

-

Temperatura di servizio

Ambiente o con ghiaccio

1898 Vermut Rosé è un vino aromatizzato dolce. I vini utilizzati, il bianco (Friulano) e il rosso (Refosco) rappresentano una base moderatamente tannica che si fonde elegantemente all'aromaticità dell'Assenzio. Gli oli essenziali di arancia dolce e amara conferiscono un gradevole sentore agrumato che ben si abbina al delicato bouquet speziato a cui contribuisce anche l'Origano. Vermut raffinato e delicato. Colore rosso brillante con riflesso vermiglio.

1898 Vermut Rosé è un vino aromatizzato raffinato e ricercato, dal colore rosso brillante con riflessi vermiglio. Caratterizzato da note agrumate e da un inaspettato finale speziato, è ideale liscio o con ghiaccio accompagnato da zest di arancia o pompelmo rosa a vostro gusto. Ricette e tanto altro su DOMENIS1898.com

Formati e confezioni



70cl

