



INGREDIENTI

Vino, alcol, zucchero ed infusione di oltre trenta tra erbe aromatiche e spezie. Il vino rosso base utilizzato è prodotto secondo precise indicazioni.

PRODUZIONE

Prodotto con cura attraverso un processo di infusione prolungata di 32 erbe e spezie. Successivamente, questa infusione viene unita in tini di acciaio al vino rosso, precedentemente affinato in legno, e lavorata per circa 60 giorni con bâtonnage settimanali. Questo processo consente alle erbe, inclusa l'Artemisia Vulgaris, di trasferire aromi unici e complessi al vermouth. Una settimana prima della svinatura, si aggiunge lo zucchero necessario per completare la ricetta.



VERMOUTH ROSSO

THINO

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta rosso rubino con riflessi ambrati. Al naso i chiodi di garofano, le note dell'anice stellato, della vaniglia e il carattere balsamico della china rossa risultano particolarmente evidenti e si fondono nella parte finale con note tropicali del frutto della passione. Il palato è delicato e ampio, con una lunga persistenza delle note balsamiche. L'equilibrio tra la struttura amaricante e la parte dolce dona alla versione rossa struttura e bevibilità.