



## 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.