

VERMOUTH AROMAE



NERONE
Vermouth Rosso

|||||

Tutte le civiltà conoscevano l'importanza delle piante officinali. È stato sotto l'Impero di Nerone, nel 50 d.C., che il medico botanico Dioscoride nell'antica e fiorente Roma scrisse "De materia medica". Era appena iniziata l'epoca dei vini fortificati ed aromatizzati.



NERONE

Vermouth Rosso

Il più nobile dei drink italiani.

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti: Marche comune di Staffolo e comprensorio del Monte Conero (AN)
Terreni: sabbioso, argilloso e calcareo
Esposizione: Sud ovest
Altitudine: 400 m s.l.m.
Sistema di allevamento: doppio guyot e cordone speronato
Età delle viti: da 15 a 40 anni
Resa media per ettaro: 70 quintali
Vitigni: montepulciano e verdicchio

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale in piccole casse nel tardo autunno e fermentazione a temperatura controllata. Il conseguente lungo affinamento in barrique e botti grandi per 5 anni garantiscono ad entrambi i vini, che verranno in futuro blandizzati, la massima espressione organolettica ed olfattiva.

COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei.

MAGERAZIONE

2 mesi di permanenza a freddo delle 36 spezie, miele, alcool nobile di grano, grappa barricata stravecchia ed i finissimi vini. Sono il tempo necessario per permettere a tutti i sapori ed agli oli essenziali di essere estratti con graduale armonia senza stressare gli ingredienti sapientemente selezionati.

BOUQUET

Deciso, intenso ed equilibrato in ogni sua sfaccettatura. Il sentore delle spezie, marasca, nocciole, miele e vaniglia al naso sono l'attrazione alla degustazione.

GUSTO

Armonico, asciutto sensazione di velluto e freschezza richiamano la seconda bevuta. L'elevata sapidità ne esalta ulteriormente il sapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

CONSUMAZIONE

Ottimo in bevuta semplice o con ghiaccio e soda al momento dell'aperitivo e per l'after dinner; da la massima espressione in miscelazione esaltando a pieno il gusto classico del cocktail americano. Superlativo nel negroni, manhattan, bolilevardier o in un Vesper per i più esigenti. Tónico e rinfrescante nelle giornate più calde o per rinfrescare una giornata uggiosa e fredda.