



CASTELLO DI RADDA

CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI RADDA

VERMOUTH ROSATO



DENOMINAZIONE

Vermouth.

VINO DI PROVENIENZA

Rosato Toscana I. G. T. 100% Sangiovese.

PRODUZIONE E AFFINAMENTO

Al vino Rosato di produzione vengono aggiunti alcool di grano, acqua e 36 aromi tutti rigorosamente vegetali, che comprendono erbe aromatiche, officinali spontanee e spezie. Arancio, limone e bacche di ginepro, ricchi di oli essenziali, sono utilizzati per dare un'inconfondibile fragranza agrumata e aromatica. C'è prevalenza di piante officinali autoctone come la salvia, il sambuco, il finocchio selvatico, la menta, la santoreggia, l'assenzio, l'angelica e la melissa. Le spezie, come il pepe, la cannella e i chiodi di garofano vengono unite a zenzero e vaniglia per impreziosire il nostro Vermouth. Dopo l'imballaggio, le bottiglie vengono lasciate riposare per qualche mese.

OLFATTO

Il primo naso rivela un universo di spezie ed erbe: salvia, ginepro, pepe, cardamomo e zenzero, accompagnato dai profumi di sottobosco che caratterizzano Radda in Chianti. Sentori di fragola di bosco e rosa canina, derivanti dal Sangiovese, si sposano con note balsamiche di semi di finocchio, liquirizia e anice. L'aerazione del Vermouth permette di rivelare note fresche e fruttate di arancio, limone e melograno. Si mischiano armoniosamente note floreali di sambuco, quelle dolci di vaniglia Bourbon e accenti minerali. Troviamo un finale con lievissimi sentori di menta che esaltano la freschezza del Vermouth.

GUSTO

Molto persistente, equilibrato e sapido, con predominanza della sfera del frutto e delle spezie. Il retrogusto piacevolmente amaro di salvia e quello dolce e aromatico del ginepro si integrano armoniosamente. Netta freschezza al palato e buona struttura.

GRADO ALCOLICO

18% vol.

BOTTIGLIA

Liberty 750ml.

TAPPO

Sughero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C.

GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE

Questo Vermouth può essere servito da solo o accompagnato da ghiaccio e una scorza di arancio. Perfetto con una spruzzata di soda per l'aperitivo, oppure a fine pasto. Grazie al suo gusto inebriante può accompagnare aperitivi salati, creando un piacevole contrasto dolce-salato, oppure a fine pasto insieme a dolci al cucchiaio.