



Bitter Rosso Tradizionale

L'accurata infusione di erbe, spezie e radici del territorio esprimono l'essenza della Sardegna. Dal colore rosso rubino, offre sensazioni eleganti con note di corbezzolo, carciofo ed elicriso.

Intenso ed armonioso, con sentori freschi di arancio e pompia ed un finale delicato ed amaricante, con leggere sfumature floreali di mirto.

MACCHIA bitter rosso tradizionale, si degusta con ghiaccio, con aggiunta di soda ma anche come ingrediente in miscelazione.



cl 75 • Vol. 28 %



Botaniche

Corbezzolo, Elicriso, Carciofo, Semi di finocchio, Pompia, Zafferano

Macchia, nasce dall'unione di tre importanti fattori: la tradizione, poiché il Vermouth colloca le sue origini in Piemonte (1786); l'evoluzione, perché viene introdotta la variante del mirto, tipico arbusto della Sardegna anticamente impiegato per dolcificare i vini, la storicità, che lega entrambe le regioni nel Regno di Sardegna e Piemonte (1720-1861).

Vino bianco, puro zucchero di canna, una ricercata selezione di erbe, spezie e la particolarità delle bacche di mirto, rendono questo Vermouth unico nel suo genere.

Emilio Rocchino