



# Vermouth Bianco Maestrato

Dal sodalizio tra vini bianchi italiani, vini sardi, erbe, spezie ed agrumi isolani nasce questo vermouth ambrato di grande carattere.

La tradizionale lavorazione degli infusi dona al prodotto finito un'eleganza impareggiabile.

Propone all'olfatto morbidi effluvi floreali accompagnati dalle note tipiche del mirto e del ginepro.

Elegantemente morbido all'assaggio è molto fresco e rifinito da una lunga persistenza spiccatamente agrumata della pompia (agrumo autoctono).

Elaborato con metodi tradizionali, senza fretta e maturato per lungo periodo rappresenta l'espressione di un territorio ricco di tradizione e spontaneità.



cl 75 • Vol. 18 %



## Botaniche

assenzio, ginepro, elicriso, finocchietto selvatico, camomilla, fiori di sambuco, pompia.



## Vini

vermentino di Gallura e vitigni aromatici piemontesi

*Macchia, nasce dall'unione di tre importanti fattori: la tradizione, poiché il Vermouth colloca le sue origini in Piemonte (1.786); 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 (1.170-1.861).*

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

Emilio Rocchino