



Vermouth Dry Marino

Per riprodurre lo stile dei Vermouth francesi, si utilizza un vino nobile molto antico: il Vernaccia di Oristano "flor".

Le botaniche dolci donano aromaticità e viene impiegata solo una piccolissima parte di zucchero per esaltare al meglio le note salmastre ed ossidate, tipiche dei Vermouth secchi.

VERMOUTH DRY MARINO

- giallo paglierino con riflessi ambrati
- aromatico con note di elicriso e pompia
- secco e fresco, persistenza aromatica con note salmastre



cl 37,5 • Vol. 19 %



Botaniche

Assenzio, foglie di mirto, elicriso, liquirizia, limone, pompia, camomilla e fiori di sambuco.

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