



# Vermouth Rosso al Mirto

L'unione tra selezionati vini bianchi e aromatici sardi, erbe fragranti, foglie e bacche di mirto e zucchero cristallino genera un classico vermouth rosso.

La lenta maturazione in vasche di acciaio conferisce al prodotto un sorprendente color granato con riflessi ambrati e violacei che accompagna elegantemente al naso la classica impronta olfattiva vinosa supportata dai sentori di macchia mediterranea e bacche selvatiche.

Al momento dell'assaggio sprigiona tutta la sua eleganza dischiudendosi in un lieve abbraccio alcolico che prelude a una persistenza lunga e appagante ricca di sottili ritorni speziati e amaricanti.

Al naso si colgono le intense sensazioni del mirto fresco, della vaniglia e degli agrumi, il tutto avvolto da un delicato manto di caramello.



cl 75 • Vol. 18 %



## Botaniche

assenzio, mirto, genziana, rabarbaro, china, menta, vaniglia, macis, cardamomo, scorze di limone e arancio amaro



## Vini

moscato di Sardegna 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