



INGREDIENTI

Vino, alcol, zucchero ed infusione di circa trenta tra erbe aromatiche e spezie. Il vino bianco base utilizzato è prodotto secondo precise indicazioni.

PRODUZIONE

Il prodotto viene realizzato con cura attraverso un processo iniziale di infusione, in cui circa 30 tra erbe e spezie selezionate vengono messe a contatto con l'alcol per 24 ore.

Successivamente, l'infusione viene integrata al vino base e prolungata per circa 60 giorni, con bâtonnage settimanale in tini di acciaio.

Questo processo complesso consente all'Artemisia Vulgaris, insieme ad altre erbe officinali e spezie, di trasferire al vino le caratteristiche uniche che definiscono il prodotto finale.

Una settimana prima della svinatura, viene aggiunto lo zucchero necessario a completare la ricetta definitiva.



VERMOUTH BIANCO

THINO

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta giallo dorato con caldi riflessi arancio. Al naso i fiori secchi, le note della camomilla, della genziana e dell'arancia dolce risultano particolarmente evidenti e si fondono nella parte finale con note tropicali del frutto della passione. Il palato è delicato e ampio, con una lunga persistenza delle note floreali. La dolcezza mitigata dalla parte amaricante danno a questo vermouth una grande bevibilità.

Un piacere versatile per ogni momento, perfetto come aperitivo per stuzzicare l'appetito, il Vermouth Thino si rivela anche un eccellente digestivo, grazie alla sua equilibrata complessità e alla capacità di accompagnare con eleganza la fine di un pasto.