

## Il Vermouth del Capitano



Nazione: Italia  
Regione: Friuli-Venezia Giulia  
Genere: Distillati  
Tipologia: Vermut rosso  
Vitigno: --  
Annata: --  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Grado Alcolico: 18%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Vermouth dal colore ambrato intenso.

Il bouquet è ampio.

Al naso note di assenzio e china, evolve in un agrumato fresco e un finale speziato di cannella, pepe e carruba.

In bocca leggera nota amaricante che vira dall'agrumo alla frutta a polpa bianca, il tutto accompagnato da una nota speziata, finale leggermente balsamico.

Ottimo degustato in purezza oppure in miscelazione.

Vermouth dal colore ambrato intenso.

Il bouquet è ampio. Erbe e piante aromatiche tra le quali: assenzio maggiore, arancio amaro, rabarbaro, genziana, salvia sclarea, santoreggia, fava tonka, cannella e china.

In bocca leggera nota amaricante che vira dall'agrumo alla frutta a polpa bianca, il tutto accompagnato da una nota speziata, finale leggermente balsamico.

Ottimo degustato in purezza oppure in miscelazione.