



VERMOUTH



Uvaggio:

100% Vermentino

Gradazione:

16 °

Caratteristiche:

Il nostro vermouth nasce in Toscana, nella Tenuta Montauto, in uno degli angoli più selvaggi e naturali della Maremma.

Il Vermentino viene messo in infusione per 30 giorni con assenzio, genziana, camomilla, cardamomo, coriandolo ed erbe quali menta, melissa ed eucalipto.

Nasce così un vermouth innovativo ed unico nella sua terra, dalle caratteristiche aromatiche.

Abbinamenti:

Perfetto da sorseggiare liscio o in abbinamento ai nostri vini come cocktail estivo, ottimo da abbinare a formaggi erborinati o come dopocena ad un ottimo panettone artigianale.