VINI COLOMBO

Vermut Rosè

Piante officinali principali
Achillea, Assenzio maggiore, Centaurea, Coriandolo, Genziana, Noce moscata, Salvia.

Uvaggio
Vino Rosato posto a riposare con 24 erbe botaniche officinali.

Zona di produzione
Garda - Verona

Vinificazione
Le spezie selezionate vengono raccolte fresche in piena fioritura per essere lavate con acqua di sorgente ed inserite nel **Vino Rosato**; segue una lenta e prolungata infusione nel vino fino ad ottenere intensità e persistenza officinale gradita. Successivamente si effettua la svinatura dalle spezie esauste che vengono a loro volta pressate allo scopo di recuperare il residuo vinoso imbibito nel substrato vegetale. Accurati controlli consentono di valutare l'inserimento dello zucchero strettamente necessario ad ingentilirne l'amaricante; a questo punto il **Vermut Rosé Colombo** è pronto per sedurre gli intenditori dai palati raffinati.

Abbinamenti
Ideale per cioccolato, dolci secchi, finger food, tapas, mixology.

Temperatura di servizio
Consigliamo di sorseggiarlo tal quale a temperatura ambiente dove il Vermut Rosé Colombo raggiunge la sua massima intensità officinale oppure "on the rock" per contemplarne le poliedriche sfumature botaniche.

Confezionamento
Scatola da 6 bottiglie con posizionamento verticale

Gradazione
15,5% vol.

Strada per Marciaga, 30 - 37016 Garda (VR)
info@vinicolombo.it