

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE NONIS FEBRUARIIS



TIPOLOGIA: Vermouth di Torino Superiore ROSSO

VITIGNO: 100% Uve Ruchè

DESCRIZIONE GENERALE: Il Vermouth rappresenta il punto di unione tra il frenetico mondo degli spiriti e il magico mondo del vino. Infatti, si trova a metà strada del percorso di degustazione dei prodotti dell'azienda. Ispirato alle ricette dei Vermouth dei primi del Novecento italiano, viene prodotto utilizzando come base vinosa il nostro Ruchè di Castagnole Monferrato e come base aromatica le botaniche prodotte nella nostra azienda agricola.

NOTE ORGANOLETTICHE: Il Tanaceto e l'Assenzio apportano profondità e carattere, mentre la Salvia Sclarea e il Timo Cedrato aggiungono un tocco di freschezza e raffinatezza. L'Arancio contribuisce con la sua nota fruttata, mentre la Cannella, con la sua calda speziatura, conferisce al complesso aroma un'eleganza e una complessità ulteriori. In questo contesto di profumi articolati, il nostro aperitivo si presenta come un'interpretazione unica e originale, plasmata con maestria e in perfetta armonia con l'eccellenza culinaria e sensoriale del territorio piemontese. Una vera espressione di stile e tradizione, che invita a immergersi in un'esperienza gustativa autentica e indimenticabile.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Il nostro vino attraversa un processo di maturazione in piccole botti, durante il quale acquisisce le caratteristiche distintive che lo porteranno a ottenere la certificazione DOCG da parte della rigorosa commissione di valutazione dell'organismo di controllo. Successivamente, si avvia la fase di lavorazione in cui vengono sapientemente integrate le erbe aromatiche e le spezie, con l'obiettivo di conferire al prodotto finale una ricchezza di aromi e una marcata intensità sia tannica che acida. Il risultato finale è un Vermouth che si distingue per il perfetto equilibrio tra le sue componenti, offrendo un'esperienza sensoriale straordinaria.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 18,00% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta MVRIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: : 5° - 8°

BICCHIERE CONSIGLIATO: 10 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Calice abbastanza ampio a tulipano, possibilmente servire con scorza di arancio e limone.

BOTANICHE: Tanaceto, Assenzio, Genziana, Salvia Sclarea, Issopo, Timo Cedrato, China, Rabarbaro, Iperico perforato, Chiodi di Garofano, Cannella, Dittamo, Achillea, Arancia

CURIOSITÀ: Il nome Nosis Februariis in latino vuol dire 5 di febbraio. È stato dato questo nome per ben 3 motivi.

...continua sul nostro sito, inquadra il Qr-Code

