



VERMUT ERETICO

BIANCO, BIOLOGICO.

Vermut Eretico è un vino aromatizzato ottenuto da vino biologico prodotto da **Aquila del Torre**.

Viene realizzato attraverso la paziente macerazione a freddo delle botaniche di assenzio, santoreggia montana e salvia sclarea.

Regala un bouquet morbido ed elegante caratterizzato da fragranti note agrumate, fresche sensazioni di erbe balsamiche e officinali. Il sorso è morbido e ricco, piacevolmente vinoso, di intensa aromaticità e persistenza.

Vermut Eretico nasce dalla passione per i vini genuini biologici caratterizzati dalla immediata piacevolezza. Il processo di produzione segue le regole tradizionali delle lavorazioni artigianali. La base di questo vermut è un vino bianco ottenuto dalle vecchie viti di **Verduzzo Friulano di Aquila del Torre**, vitigno autoctono dei **Colli Orientali**.

COLORE GIALLO DORATO INTENSO

AROMA PERSISTENTE, SPEZIE DOLCI, NOTE AGRUMATE E SFUMATURE MENTOLATE

GUSTO MORBIDO, AROMATICO E DI OTTIMA PERSISTENZA – GRADAZIONE ALCOLICA 18%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°-14°C

ABBINAMENTI PER CONTRASTO DAL CROSTINO CON ACCIUGHE AI FORMAGGI SAPORITI, PER FINIRE CON IL CIOCCOLATO FONDENTE

FORMATO BOTTIGLIA 75 CL

AQUILA DEL TORRE s.r.l. soc. agr.
Savorgnano del Torre, Povoletto (Udine)
Famiglia Ciani | www.aquiladeltorre.it

