

VERMOUTH E VINI | VERMOUTH

NATURALE VERMOUTH ROSSO

NATURALE VERMOUTH SICILIANO | ITALIA



75 cl / 18°

Tipologia: Vermouth

Materia prima: Uve biologiche di nero d'Avola

Fermentazione: Lieviti indigeni

PERCHÉ È DIFFERENTE

Naturale Vermouth Rosso è il primo vermouth naturale rosso da uve biologiche di nero d'Avola, vinificate con metodi naturali, fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Le uve utilizzate provengono da un terreno di natura calcarea e silicea, inframezzato da strati di argilla fresca e compatta, oltre che da tufi calcarei.

COME LO BEVO

Ottimo da bere liscio come aperitivo o dopo cena, e per la realizzazione di nuovi drink o per un salto di qualità nei cocktail classici.

CURIOSITÀ

L'azienda agricola Naturale nasce da un'idea di due personaggi già noti nel mondo dell'enogastronomia d'eccellenza: Simone Sabaini, fondatore di Sabadì, e Giusto Occhipinti, della cantina Cos.

