



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

**NOME:** 1592 VERMOUTH DEL PRATOMAGNO

**STATO/REGIONE:** Italia (Toscana)

**METODO:** MACERAZIONE

**GRADAZIONE:** 17%

**CAPACITA:** 70 CL

**INGREDIENTI:** Vino rosso sangiovese,

vino bianco trebbiano, vino dolce.

**BOTANICHE:**

Ginepro toscano, artemisia, zafferano, alloro, iris,

mandarino, abete bianco, abete verde, castagna,

violetta, timo, ciclamino, cannella

**PRODUZIONE:** Al blend del vino viene aggiunto tutte le botaniche

in macerazione fino a quando il gusto non raggiunge la qualità

desiderata, poi viene filtrato e imbottigliato.

**COLORE:** Marrone

**FRAGRANZA:** Note balsamiche.

## COME SERVIRLO

**TEMPERATURA IDEALE:** Tra 16°C e 18°C

**BICCHIERE:** TUMBLER BASSO

Può essere consumato liscio o in tutti i cocktail in miscelazione.

