



L'illustrazione
The Illustration



Ritratto di Susi Baccichetto - 1966

A chi custodisce i nostri sogni con autenticità e coraggio, riconosciamo quel valore fondamentale radicato nel tempo. I sentori balsamici, quasi mielosi, emergono delicatamente, come un segreto che si svela lentamente. I sentori amari del Vermut, intensi ma equilibrati, danzano con grazia sul palato, come una melodia armoniosa.

Portrait of Susi Baccichetto - 1966

To those who cherish our dreams with authenticity and courage, we recognise that fundamental value rooted in time. The balsamic, almost honeyed hints gently emerge, like a secret slowly unfolding. The bitter notes of Vermouth, intense but balanced, dance gracefully on the palate, like a harmonious melody.

Scopri gli altri vini del mondo Famiglia
Discover the other wines of the "Famiglia" world
Schioppettino • Arc di San Marc • Radixuva • Polsat • Ribolla
Spumante

Vermut

SCHEDA TECNICA

Descrizione: Vermut rosso a base di vino bianco - Prodotto intermedio

Ingredienti: Vino bianco (contiene solfiti), zucchero, alcol idrato, zucchero bruciato, erbe e piante aromatiche, aromi naturali.

NOTE SENSORIALI

Colore: Vermut dal caratteristico colore ambrato intenso.

Profumo: Ricco di profumi, da quelli decisamente amari come Assenzio e China, a quelli erbacei e floreali, con una leggera nota di spezie e legni dolci.

Gusto: Il sorso è avvolgente, sprigiona sentori amari contrastati da sentori balsamici, quasi mielosi con rimandi al tabacco. Leggermente tannico, in chiusura fresco e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, servito in un tumbler con ghiaccio e una scorza di arancia o limone, o come base per diversi cocktail classici come il Manhattan e l'Americano. Si abbina bene a salumi e formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C

DATA SHEET

Description: Red vermouth made from white wine, the intermediate product

Ingredients: White wine (contains sulphites), sugar, hydrated alcohol, burnt sugar, herbs and aromatic plants, natural flavouring.

SENSORY NOTES

Colour: Vermouth with a characteristic deep amber colour.

Aroma: Rich in aromas, from decidedly bitter ones such as Absinthe and Cinchona, to herbaceous and floral ones, with a hint of spices and sweet woods.

Taste: The first sip is all-enveloping, releasing bitter notes contrasted by balsamic, almost honeyed hints and overtones of tobacco. Slightly tannic with a fresh and persistent finish.

PAIRINGS

Ideale as an aperitif, served in a tumbler with ice and an orange or lemon peel, or as a base for several classic cocktails such as a Manhattan or an Americano. Pairs well with cured meats and strong cheeses.

SERVING TEMPERATURE

6-8° C