



GLI ARCHI
AZIENDA AGRICOLA

VERMOUTH

Provenienza: Regione Toscana

Alcol 15% vol



Descrizione del prodotto

Il Vermouth degli ARCHI nasce da una antica ricetta di famiglia, è ottenuto dalla miscela di 15 piante aromatiche differenti facendole macerare per circa 30 giorni con una soluzione idroalcolica. Alla fine di questo laborioso processo, si aggiungono in dosi stechiometriche al vino unite e una piccola dose di zucchero e alcol.

Il Vermouth così ottenuto si presenta sin dai primi sorsi vivace e penetrante, con evidenti note aromatiche che invadono il naso con ordine ed equilibrio, aprendo a un sorso fresco e delicatamente dolce, profuma di agrumi, spezie e cannella al palato è morbido, equilibrato e avvolgente.

L'azienda agricola GLI ARCHI avendo notato negli ultimi anni una ripresa della richiesta commerciale di questo vino aromatizzato liquoroso, ha ripreso a proporlo in piccole quantità, seguendo fedelmente la ricetta di famiglia tramandata di generazione in generazione sino a oggi.

Vino di lunga persistenza creato per stimolare e accendere ogni senso del degustatore.

Azienda Agricola Gli Archi s.r.l. Sede Legale: Via Querciole, 4 Agriturismo: Via Poggio alla Farnia, 56043 Fauglia (PI) P.Iva 02254290501 Tel: 050 650886