



SANT'ANNA  
DEI BRICCHETTI

## VERMOUTH BIANCO

**Intrigante suggestione legata alla nostra storia e al nostro territorio.**

Vino di base: Suggestioni, moscato secco affinato in barrique per sei mesi prima della preparazione del vermouth.

Gradazione: 18% vol

Zucchero: 20%

Infusi naturali totali: 12%

Alcool utilizzato: alcool finissimo buon gusto



Profilo organolettico: giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Miscela sapientemente dosata di erbe, spezie e radici che esalta l'aromaticità del vino di partenza. Spiccano immediatamente l'artemisia, la salvia e la ciliegia selvatica. In bocca morbido ed equilibrato, con una freschezza agrumata conferita dalle scorze di arancio dolce e arancio amaro. Si avverte una scia balsamica dovuta alle bacche di sambuco e un retrogusto amaro enfatizzato dal rabarbaro e dalla radice di quassio.

Servire a 8° – 10°C

Dopo l'apertura chiudere la bottiglia con il suo tappo e conservarla in frigorifero per mantenere intatto l'aroma e l'inconfondibile gusto.

Può essere gustato liscio ben freddo oppure con ghiaccio e scorza di limone o fogliolina di menta.

Accompagna stuzzichini e formaggi erborinati. Delizioso con la classica nocciola tostata piemontese.

Ottima base per la preparazione dei cocktail.

Sant'Anna dei Bricchetti propone:  
*"Il segreto del colonnello"*

Versare in un calice da vino bianco 5 cl di Vermouth Bianco, riempire il bicchiere di ghiaccio e colmare con Sorsi di Emozione. Miscelare delicatamente e decorare con una scorzetta di limone.