



Raina Vermouth NUMERO UNO -

Cantina: Raina

Denominazione: Senza Denominazione

Tipologia: Bianco

Regione: Umbria

Vitigni: 75% Sagrantino, 25% Trebbiano Toscano

Denominazione: Senza Denominazione

Grado Alcolico: 18.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Abbinamenti: Antipasti, Digestivo

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Vermouth artigianale, il primo in assoluto ottenuto da uve autoctone umbre. Nasce dalla lenta lavorazione del vino Sagrantino prodotto all'interno dell'azienda e aromatizzato con infusi alcolici naturali. Ingredienti: vino (Montefalco Sagrantino D.O.C.G. 75%, La Peschiera di Pacino I.G.T. 25%), zucchero di canna, alcol, infuso naturale di erbe aromatiche e spezie. Il Vermouth Raina è un vermouth naturale, biologico e unico nel suo genere.

Note di degustazione

Il Vermouth Raina da uve biodinamiche è di buona struttura, si avvale di note di liquirizia, china, genziana, cannella, rabarbaro e agrumi, impreziosite da accenni balsamici. Il Vermouth Raina è perfetto per cocktail di alta fattura ma straordinario anche come digestivo a fine pasto.