

BUCCI Vermouth Rosso

1 Litro, 16% Vol.



Botaniche:

Il vermouth Bucci ha un aroma complesso con note di frutti dolci essiccati, erbe amare e spezie. Le botaniche accuratamente selezionate includono:

Frutti: ciliegia, prugna, lampone, uva (Glera, Pinot Bianco - Pinot Nero), arancia amara, ginepro

Erbe amare: artemisia, assenzio, radice di genziana, radice di angelica, rododendro, rosa

Spezie: cannella, chiodi di garofano, mandorla, china, anice stellato, coriandolo, vaniglia

Vino utilizzato:

Miscela composta dal 70% di Glera del Veneto, 10% Pinot Nero, 10% Ribolla Gialla del Friuli e 10% Trebbiano

Descrizione:

Le botaniche utilizzate sono accuratamente selezionate per creare un equilibrio di sapori dolci, amari ed erbacei. La base di vino è arricchita dal Pinot Nero che dona corpo e complessità. Il processo di macerazione permette alle botaniche di infondere completamente nel vino, e la fortificazione aiuta a preservare sapori e aromi.

L'aggiunta di mosto d'uva, zucchero e caramello fornisce dolcezza e corpo, mentre l'invecchiamento in botti di rovere aggiunge complessità e versatilità.

Il vermouth Bucci è la scelta perfetta per cocktail come il Manhattan, il Negroni e il Boulevardier. Può anche essere usato per preparare sangria e altri cocktail a base di vino. Provalo in un bicchiere riempito con cubetti di ghiaccio, versa poi 1/3 di Bucci e completa con acqua tonica. Guarnisci con una scorza di limone e goditelo!

Botanicals:

Fruits: cherry, plum, raspberry, grape (Glera, Pinot Bianco – Pinot Nero), bitter orange, juniper

Bitter herbs: mugwort, wormwood, gentian root, angelica root, rhododendron, rose

Spices: cinnamon, cloves, almost, cinchona, star anise, coriander, vanilla

wine used: Blend of 70% Glera from Veneto and 10% Pinot Noir 10% Ribolla Gialla from Friuli 10% Trebbiano

Description:

The botanicals used are carefully selected to create a balance of sweet, bitter, and herbal flavors. The wine base is enriched with Pinot Noir which adds body and complexity. The maceration process allows the botanicals to fully infuse into the wine, and the fortification helps to preserve the flavors and aromas. The addition of grape must, sugar, and caramel provides sweetness and body, and the aging in oak barrels adds complexity and versatility.

Bucci vermouth is the perfect choice for cocktails such as the Manhattan, Negroni, and Boulevardier. It could also be used to make sangria and other wine-based cocktails. Try it in a glass previously filled up with ice cubes, then pure 1/3 of Bucci and top up with soda water garnish with a peel of lemon and enjoy!!