



**VALSANGIACOMO**  
BODEGUEROS DESDE 1831

**BODEGA:** CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

**VINO:** VERMUT VITTORE BLANCO

**VERMOUTH VITTORE DESDE 1904**

**GRADUACIÓN ALCOHOLICA:** 15%vol

El vermouth mas antiguo de Valencia, elaborado bajo la misma fórmula que ideó Benedetto Valsangiacomo la 3ª Generación de la familia, a principios del siglo pasado. Hoy la 5ª Generación de la familia Valsangiacomo recupera la etiqueta original del Vermut Vittore como homenaje a los orígenes de este aperitivo.

**ELABORACIÓN:** Base vino blanco 24 botánicos de procedencia mediterránea y alpina, entre los que destacan Genciana, Ajenjo, Coriandro, Ajedrea, Salvia, Oregano, Manzanilla, Saucó, Corteza de naranja y de limón. Éste Vermut se elabora a partir de una base de vino blanco macabeo.

**CATA:** Brillante color amarillo pajizo.

Aromas balsámicos de hierbas mediterráneas como salvia, manzanilla y tomillo, un toque a regaliz y la frescura de los cítricos.

Entrada en boca con equilibrio de acidez. Gusto a canela, regaliz y clavo. Agradable final de hierbas amargas. Sabor largo y persistente.



**CAJAS 6X75CL**

**PESO BRUTO CAJA 8,60KG**

**EAN138410492003496**