

BODEGA: CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

VINO: VERMUT VITTORE ORANGE

VERMOUTH VITTORE DESDE 1904

GRADUACIÓN ALCOHOLICA: 15%vol

Vittore es 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.

Por qué Vermouth Orange:

El Vermouth está de moda, y somos especialistas en Vermouth desde 1905, hemos dado un paso más con la gama Vittore dando protagonismo a nuestros enólogos que esta vendimia 2019 se han atrevido con un vino orange de Moscatel.

Nosotros siempre hemos trabajado un vino base plano para nuestro Vermouth Vittore, y el secreto está en nuestra combinación de botánicos, para ser disruptivos teníamos que hacer algo muy muy diferente e único, y nuestros enólogos decidieron que el vino base fuese de un moscatel elaborado como vino Orange .

ELABORACIÓN: Base vino blanco moscatel elaborado con sus propias pieles, elaboración tipo ORANGE, 24 botánicos de procedencia mediterránea y alpina, entre los que destacan Genciana, Ajenjo, Coriandro, Ajedrea, Salvia, Oregano, Manzanilla, Sauco, potenciando la Corteza de naranja.

CATA: Brillante color amarillo pajizo con matices anaranjados.

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. Explosión de cítricos junto con un agradable final de hierbas amargas. Sabor largo y persistente.

