



VALSANGIACOMO
BODEGUEROS DESDE 1831

VALSANGIACOMO

*En la bodega Cherubino Valsangiacomo llevamos elaborando este digestivo desde 1904, siguiendo la fórmula tradicional de **Benedetto Valsangiacomo**, bajo la marca “Vermouth Vittore”, en homenaje al nombre del fundador de la bodega en Suiza.*

Hace 9 años decidimos envejecer el vermut en barricas de roble americano, aprovechando nuestro conocimiento como elaboradores de vinos, vermut y mistelas desde el siglo XIX.

*La quinta generación de la familia, en homenaje a nuestros 185 años de historia como elaboradores, hemos decidido llamarlo con nuestro propio apellido “**VERMUT VALSANGIACOMO RESERVA**”.*

*La etiqueta frontal recupera un diseño y una tipografía únicas de principios del siglo pasado. En la contraetiqueta hemos plasmado algo de nuestra historia con una foto de **Benedetto Valsangiacomo** junto con los trabajadores de la bodega una fotografía que se tomó alrededor del año 1930 cuando elaboraban el vermut en las antiguas instalaciones de la bodega en el Grao de Valencia.*



www.valsangiacomo.es



VALSANGIACOMO
BODEGUEROS DESDE 1831

VALSANGIACOMO

BODEGA: CHERUBINO VALSANGIACOMO SA
VINO: VERMUT VALSANGIACOMO RESERVA
VERMOUTH RESERVA
GRADUACIÓN ALCOHOLICA: 15%vol

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. Éste Vermut se elabora a partir de una base de vino blanco macabeo, Crianza de cinco años en barricas de roble americano.

CATA: aromas florales y balsámicos, que se suavizan con la vainilla de la madera. En boca es una verdadera explosión de sabor, guiada por un amargor sutil que hace de este aperitivo una verdadera exquisitez.

PRODUCCIÓN LIMITADA

CAJAS 6X75CL

PESO BRUTO CAJA

EAN13 84100492004325

