



DAL TRENTINO:

BITTER VALENTINI

LIQUORE ARTIGIANALE OTTENUTO NATURALMENTE DA SOLE BOTANICHE SELEZIONATE (ERBE, PIANTE E RADICI) ACCURATAMENTE, MESSE IN INFUSIONE IDROALCOLICA E SAPIENTEMENTE DISTILLATE DAL MAESTRO DISTILLATORE VALENTINI. IL SUO COLORE ROSSO RUBINO SOTTOLINEA L'INFUSO DI SCORZE D'ARANCIA ROSSA ESSICcate CON CUI VIENE PREPARATO SECONDO LA TRADIZIONALE RICETTA DI FAMIGLIA.

VALENTINI S.ROMEDIO VERMOUTH ROSSO

È IL PRIMO VERMOUTH PRODOTTO CON VINI OTTENUTI DA SOVRAMMATURAZIONE DELLE UVE (MOSCATO, NOSIOLA TRENTINE), LA FERMENTAZIONE DEL MOSTO VIENE POI INTERROTTA CON L'AGGIUNTA DI BRANDY VALENTINI INVECCHIATO PER PIÙ DI 3 ANNI. A QUESTO SI AGGIUNGONO IL VINO GEWURZTRAMINER ED IN PICCOLISSIMA PARTE TEROLDEGO E LAGRAIN PER CONFERIRE UN COLORE ROSSO RUBINO. SAN ROMEDIO È PRODOTTO SENZA L'AGGIUNTA DI SACCAROSIO (ZUCCHERO) CON L'INFUSIONE DI 33 BOTANICHE ACCURATAMENTE SELEZIONATE.



DALLA TOSCANA:

VERMUTTE DEL CHIANTI DU.IT

È IL VERMOUTH PIÙ TOSCANO CHE ESISTA, TANTO DA ESSERE PRODOTTO CON VINO TOSCANO DEL CHIANTI. LA QUANTITÀ DI ASSENZIO È DOPPIA RISPETTO AI VERMOUTH COMMERCIALI E IL MIX DI SPEZIE CHE CI SONO INFUSE, LIEVEMENTE ACIDULE, DANNO UN CARATTERE DA MALEDETTO TOSCANO A QUESTO VERMUT.

BITTER FIRENZE DU.IT

UN BITTER DIFFERENTE. LO SI VEDE GIÀ DAL COLORE, PER LE INFUSIONI DELLE SPEZIE IN ALCOL SENZA AGGIUNTA DI COLORANTI. UN BITTER LIEVE, AROMATICO E GRADEVOLMENTE AMARO.

