



La Canellese®

VERMUT CHINATO

Vermut Chinato è l'idea perfetta per una sorpresa originale a fine pasto. Un vermut eccezionale, ma **atipico**: dedicato quasi esclusivamente al **dopocena**. L'intensità inconfondibile del rabarbaro, della genziana, della cannella con un accenno esotico di noce moscata e la piacevole amarezza della china digestiva regalano ad ogni goccia una prospettiva unica, morbida e delicata con lievi note di vaniglia.

LA RICETTA

Melange di vini bianchi italiani, zucchero finissimo ed alcol di prima qualità, con un infuso profumato di 30 radici e piante, fra le quali l'assenzio maggiore, il colombo, la maggiorana, la scorza dell'arancia amara e dolce, la genziana, l'angelica, la salvia e la vaniglia. Colorato con il caramello.



CHINA CORTECCIA
CINCHONA SUCCIRUBRA



VANIGLIA
VANILLA PLANIFOLIA



GENZIANA
GENZIANA LUTEA

L'ASPETTO

Ambrato scuro.

IL PROFUMO

Ricco ed intenso con sentori di rabarbaro, noce moscata, ed aloe che si affinano ed evidenziano con l'invecchiamento.

IL SAPORE

Morbido, caldo ed equilibrato, con un delicato retrogusto chinato.

COME SI SERVE

Ad una temperatura di 6 - 8 °C.
In un calice a forma di tulipano per convogliare al naso tutti i profumi.

QUANDO SI DEGUSTA

Dopo cena, ma anche come base per cocktail.

GRADO ALCOLICO

16% vol.

LA CONFEZIONE

Bottiglia da 0,75 l

PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.