Still
Vermouth



VERMOUTH

MODERN ITALIAN VERMOUTH
18 % Vol.

STILL VERMOUTH è vero "drink new".

E' un vero e proprio matrimonio dei sensi. Unisce un vino bianco strutturato con infusi di botaniche selezionate meticolosamente.

STILL VEROMOUTH viene prodotto in quantità limitata, confezionato in bottiglie dal design visionario, concettuale ma estremamente chiaro come il suo sapore.

STILL VEROMOUTH è l'ideale da degustare come aperitivo o digestivo, perfetto per la preparazione del "Negroni" e dell'"Americano", fresco, giovane e presuntuoso come sono i prodotti Stilldrinks.

Ottimo anche in combinazione con altri prodotti dello stesso marchio.

Al gusto si percepisce uno speziato indiscreto, ma nel contempo, gradevole, determinato dalle tinture amaricanti, quali angustura e china, provocatoriamente miscelate con altre tradizionali come l'assenzio, ma anche innovative come il pepe nero. STILL VEROMOUTH è profumato e mordace, che fascia il palato. Non si perde in bocca, ma la sua impronta strutturata rimane energica per accogliere il sorso successivo.

METODO DI PRODUZIONE
2 metodi estrattivi: macerazione a freddo di pianta essiccata e macerazione a caldo (digestione).

COLORE:Bruno carico con sfumature dorate.

INGREDIENTI: botaniche di origine italiana

PROFUMO: Intenso, vinoso, con chiare note agrumate e note di pepe.

GUSTO: speziato intenso, ma non aggressivo, con note fresche e vinose.

La percezione alcolica è equilibrata, grazie al bilanciamento dello zucchero con gli altri ingredienti.

La peculiarità del corpo è data dalla nota distintiva delle sfumature piccanti, dal fruttato vinoso e dagli estratti; le sensazioni amaricanti vengono percepite grazie all'estratto di angostura scrupolosamente abbinato a quello di china.

Il finale stupisce per la sua speziata morbidezza, che ammanta il palato e lo avvolge come il calore del fuoco nelle fredde sere invernali.