



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



VERMOUTH

SENENSIS

A base di vino Sangiovese

Botaniche

Botaniche autoctone: Foglia di Cipresso, Zafferano di Montalcino, Salvia, Rosmarino, Basilico, Ginepro, Verbena, Dragoncello. Altre botaniche: Fave di Cacao Tonka, Cardamomo, Vaniglia Bourbon, Arancio, Rabarbaro, China, Assenzio gentile, Genziana, Camomilla, Cannella, Menta.

Tecniche di produzione

Le botaniche vengono messe in diverse percentuali in infusione alcolica per almeno 2 settimane. Il composto viene aggiunto per una percentuale di 1.5 al vino ed addizionato di zucchero bruciato ed alcool per portarlo alla gradazione di 17%.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: di colore ambrato scuro

Aspetto olfattivo: intenso, ricco e complesso, si caratterizza per i piacevoli toni speziati e per le delicate note erbacee, tra le quali spicca gradevolmente il rosmarino.

Aspetto gustativo e retrolfattivo: vellutato e avvolgente al palato, presenta un'intensa e persistente aromaticità, che richiama le sensazioni olfattive e una nota amara in perfetto equilibrio con i sentori dolci.

Consigli del produttore

Eccezionale liscio ben freddo o in miscelazione al Gin Senensis per un Negroni chiantigiano o altri cocktails; può inoltre essere abbinato al cioccolato speziato. Servire ad una temperatura di 7-8°C.

