



MAMBRINI  
VITICOLTORI

## L'INSOLITO VERMOUTH

**Tipologia:**

Vino aromatizzato, Dry

**Ingredienti:**

Oltre al Vino Francese DOC Maremma da uve –  
Trebbiano Toscano e Clairette, si impiegano  
sapientemente Assenzio, Karkadè, Zenzero e Menta,  
insieme ad altre erbe

**Produzione:**

Macerazione a freddo degli ingredienti in alcol

**Affinamento:**

in serbatoi inerti

**Invecchiamento:**

Minimo 2 mesi in bottiglia

**Caratteristiche:**

Vermouth elegante, secco, note balsamiche, amarognolo  
e aromatico di primo acchito, in seguito sprigiona sapori  
agrumati, sensazione di freschezza

**Utilizzo:**

Ottimo come fine pasto, può essere un aiuto alla  
digestione.

Molto piacevole e dissetante con ghiaccio e l'aggiunta di  
una fetta d'arancia, o come base a vari cocktail.



18% Vol

Bottiglia da 500 ml

**Az.Agr. MAMBRINI di Pagano Raffaella**

Sede legale: Via del Ferro 2 – 58100 Grosseto  
Tel. 349 5009702  
P.IVA 01421930536

Cantina: Loc. Poggio Murella - 58014 Manciano (GR)  
[www.mambriniviticoltori.it](http://www.mambriniviticoltori.it)  
Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

[info@mambriniviticoltori.it](mailto:info@mambriniviticoltori.it)  
REA GR-122593