

# Vermut Rosso

L'Eclettico



## Caratteristiche

Vino di base: Chardonnay  
Colore: ambrato carico  
Zuccheri: 17 % (170 g/l)  
Gradazione alcolica: 17 % vol

## The Vineyard:

Base wine: Chardonnay  
Color: deep amber  
Sugars: 17 % (170 g/l)  
Alcohol content: 17 % vol

**Ingredienti:** vino bianco, alcool, puro zucchero di canna ed una ricercata selezione di erbe e spezie

## The soil:

*white wine, alcohol, pure cane sugar and a refined selection of herbs and spices*



**Affinamento:** la selezione di erbe e spezie macerano in una soluzione di acqua ed alcool per 45 giorni così da formare un estratto di aromi naturali. All'estratto di erbe e spezie si uniscono il vino bianco, l'alcool e il caramello. Dopo 60 giorni di affinamento in vasche d'acciaio il prodotto viene filtrato ed è pronto per l'imbottigliamento



**Aging:** the selection of herbs and spices macerate in a solution of water and alcohol for 45 days to form an extract of natural flavors. To the extract of herbs and spices we add white wine, alcohol and caramel. After 60 days of aging in steel tanks the product is filtered and is ready for bottling

temperatura di servizio  
serving temperature:



6-8°



**Bottiglia:**  
75 cl

**Bottle:**  
75 c

## COCKTAIL PROPOSAL

Lady Blonde

- Ginger MiTo
- Red Vermouth Tenuta Tamburnin
- Bitter
- Ginger Soda
- Garnish: coffee beans

## PROPOSTA COCKTAIL

Ginger MiTo

- Vermut Rosso di Tenuta Tamburnin
- Bitter
- Soda allo zenzero
- Guarnizione: Chicchi di caffè



**Profumi:** Sentori di assenzio si accompagnano alle note di vaniglia e camomilla che unite al gusto predominante del rabarbaro lo rendono l'aperitivo perfetto e un ottimo fine pasto.  
**Consigli:** Può essere consumato da solo, liscio o con ghiaccio e scorza di arancia come eccellente aperitivo o impiegato per la preparazione di cocktails. Le note del rabarbaro lo rendono interessante da assaporare a fine pasto.

**Aromatic description:** Hints of absinthe are accompanied by notes of vanilla and chamomile that combined with the predominant taste of rhubarb make it the perfect aperitif and a great after-meal.

**Recommendations:** It can be enjoyed alone, neat or with ice and orange peel as an excellent aperitif, or used for the preparation of cocktails. Rhubarb notes make it interesting to be enjoyed at the end of a meal.

