

SCHEDA TECNICA VERO VERMOUTH PURE SARDINIA



Classificazione prodotto: Bevanda aromatizzata a base di vino, alcool, zucchero, estratti vegetali, aromi.

Provenienza prodotto: Sardegna, Italia.

Ingredienti: Vino Nuragus, alcool, zucchero, infusi di erbe tipiche della macchia mediterranea, aromi.

Metodo di produzione: Al vino Nuragus, maturato per due anni in acciaio, vengono lasciate in infusione per 30 giorni le erbe tipiche spontanee della Sardegna, quali Elicriso, Mirto, Salvia, Timo e Artemisia, con un aggiunta finale di alcool e zucchero.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo ambrato profondo, limpido e denso.

Odore: Aromatico, vinoso ed intenso, con evidenti richiami di erbe officinali, miele, frutta secca, china, spezie, macchia mediterranea.

Sapore: Ingresso dolce sostenuto da una fresca e piacevole acidità, ampio, avvolgente e vellutato, molto persistente. Sentori di fico secco, dattero, mandorla, spezie, agrumi. Finale che lascia la bocca in perfetto equilibrio tra acidità, sapidità e dolcezza.

Certificazioni: IFS Food, BRC Global Standard for Food Safety.

Grado Alcolico: 18 °

Capacità bottiglia: 75 Cl.

Chiusura: Tappo in sughero naturale con testa in plastica.

Note: Il prodotto contiene solfiti.

puresardinia@tiscali.it www.puresardinia.eu



Instagram

PURE SARDINIA



PURE SARDINIA

DRINK SARDINIAN...LIVE LONG! WELCOME TO THE BLUE ZONE.