



TIPOLOGIA: Americano. Vino aromatizzato.

VINO BASE: Grignolino 100%

SPEZIE ED ERBE: la ricetta è segreta.

ZONA DI PRODUZIONE: le uve Grignolino provengono da due vigne sulle colline di Frassinello Monferrato. La lavorazione viene effettuata all'interno della Distilleria F.lli Rovero snc, in fraz. Marzanotto ad Asti.

CARATTERI ORGANOLETTICI: il colore si presenta rosso rubino intenso. Il profumo è netto e fresco, si percepiscono i sentori del vino base esaltato dalla parte speziata ed erbacea data dalla loro infusione. Il gusto è gradevolmente amaricante, asciutto e di grande carattere. Ha buona struttura con un tannino non invadente e giustamente astringente.

INVECCHIAMENTO: questo vino aromatizzato, grazie alla sua alcolicità e se conservato in luogo idoneo, può durare tranquillamente per un medio-lungo periodo.

UTILIZZO: la sua forza risiede nella versatilità. E' possibile degustarlo liscio, o con un semplice cubetto di ghiaccio. Idoneo nella preparazione di cocktail a basso contenuto alcolico (i cosiddetti "low octane") in sostituzione ai normali spiriti oppure ne rinforza il carattere e il gusto in fase di mixology.

Può essere un aperitivo perfetto o un dopocena alquanto soddisfacente. Non tradisce le aspettative.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: temperatura ambiente o, in caso di miscelazione, anche ghiacciato.

GRADO ALCOLICO: 16% Vol