



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
IN ATTIVITA' DAL: 2014
SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



UN VERMOUTH AUDACE

DUE METODI ESTRATTIVI:
macerazione a freddo di pianta essiccata e
macerazione a caldo (digestione).

INGREDIENTI:
25 botaniche di origine italiana, in particolare
utilizziamo tre diverse tipologie di assenzio e
due di arancio.

COLORE:
bruno carico con sfumature rossastre, dato
dal colore naturale delle piante e dallo
zucchero bruciato.

PROFUMO:
inizialmente sono presenti note marsalate,
dovute all'invecchiamento del vino per quasi
un anno, man mano emergono
sfumature erbacee, agrumate e
fruttate.

GUSTO:
erbaceo delicato, ma persistente; agrumato,
ma amaricante. La percezione alcolica è molto
discreta. Il corpo è caratterizzato da piante con
sfumature fruttate dai frutti di bosco
all'amarena; le note amare sono date dalla
macerazione della radice di genziana.
Finale morbido e rotondo grazie all'angelica,
sia in semi che in radici.

ABBINAMENTI:
si sposa benissimo con la maggior parte dei
liquori base tradizionali come "Bitters"
d'aperitivo per la particolare capacità di
distinguersi, in quanto presenta una parte
amaricante e una più dolce, ma può essere
utilizzato nei cocktail della Golden Age o del
Proibizionismo.

FRED JERBIS VERMUT
Vermouth
cod. FJVE
6 x 70 cl x 18%



PROPRIETARIO: FEDERICO CREMASCO
 IN ATTIVITÀ DAL: 2011
 SITO WEB: WWW.FREDJERBIS.COM



VERMUT 16 CHERRY BARREL

METODO DI PRODUZIONE:

2 metodi estrattivi e a namento in botte:
 Macerazione a freddo di pianta essiccata;
 macerazione a caldo (digestione);
 a namento in botti Barrique di Ciliegio.

INGREDIENTI:

16 botaniche di origine italiana: assenzio romano, rabarbaro, centaurea, achillea moscata, melissa, timo e genziana. Il vino utilizzato è lo Schiopettino, un vino rosso autoctono dei Colli Orientali del Friuli.

COLORE:

Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, dovuto ad un passaggio in legno di ciliegio. Eventuali presenze di precipitati, sul fondo della bottiglia, sono determinate dalla naturalità delle materie prime impiegate nella produzione del Vermut.

PROFUMO:

Elegante e complesso, con note accentuate di frutti rossi ed un spiccato aroma di legno di ciliegio. Il finale è caratterizzato da sentori erbacei e fruttati.

GUSTO:

Strutturato e persistente, con una spiccata nota pepata, data dalla molecola "rotundone" presente in modo cospicuo in questo vino. L'inizio è amaricante, il corpo è ricco ed intenso con un finale rotondo con sentori di liquirizia. Un ricetta semplice e tradizionale che richiama le antiche miscele del "Vin Brulé".

RETROGUSTO/RETROLFATTIVO:

Risulta ben equilibrato, leggermente fresco con sfumature erbaceo e speziate.

CARATTERISTICHE:

La sua sapidità, con una presenza minerale, è accompagnata da un tannino morbido, che lo rendono un vermouth intenso e con una lunga persistenza

ABBINAMENTI:

Si sposa benissimo con i cocktail a base di vermouth: negroni, martinez, manhattan, americano. Molto interessante per accompagnare pietanze di carne rosse, o ancora meglio di selvaggina.

FRED JERBIS VERMUT 16

Vermouth
 cod. FJVE16

6 x 70 cl x 18%

