

FRED JERBIS

VERMOUTH



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



Nuova ricetta
con miele
di castagno
friulano



FRED JERBIS VERMUT 16
Vermouth
cod. FJVC
6 x 75 cl x 18%

VERMUT16 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 Schioppettino, 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 speziato.

CARATTERISTICHE: la sua sapidità, con una presenza minerale, è accompagnata da un tannino morbido, che lo rendono un vermut intenso e con una lunga persistenza.

ABBINAMENTI: si sposa benissimo con i cocktail a base di vermut: negroni, martinez, manhattan, americano.

Molto interessante per accompagnare pietanze di carne rossa, o ancora meglio di selvaggina.

FRED JERBIS

VERMOUTH



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



Nuovo
formato
da 75cl



FRED JERBIS VERMUT
Vermouth
cod. FJVE
6 x 75 cl x 18%

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, ma 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.