



PROPRIETARIO: LOTTINO SPIRITS
IN ATTIVITÀ DAL: 2020
SITO WEB: WWW.LOTTINOSPIRITS.COM



PROCESSO PRODUTTIVO

La Produzione avviene mediante una tecnica innovativa che permette di ottenere estrazioni eleganti e molto concentrate, sfruttando le diverse gradazioni alcoliche e i diversi tempi di maturazione.

Alcune botaniche vengono poste in infusione diretta nel vino, mentre altre vengono estratte singolarmente in alcol di grano. Complessivamente i tempi di infusione sono di circa 30 giorni.

A questo punto, l'infuso filtrato viene posto a decantare per 45 giorni, permettendo agli aromi estratti una corretta maturazione. Successivamente, l'infuso verrà nuovamente filtrato e sottoposto a processo di brillantatura per 20 giorni.

CARATTERISTICHE

Al naso si denota la presenza di vino fresco in maniera netta, con note di erbe di campo, spezie, agrumi e frutti rossi. L'ingresso al palato si presenta dolce con frutti rossi e arancio, poi immediatamente le radici, la china e l'artemisia risvegliano le note amaricanti lunghe e persistenti. Vaniglia, liquirizia e chiodi di garofano aprono a note di pasticceria sofisticata.

BOTANICHE PRINCIPALI:

Artemisia, Arancio amaro, Legno di Quassio, Genziana, Liquirizia, Rabarbaro, China, Vaniglia, Chiodi di Garofano, Galanga, Cannella.

VERMUT PRIMO

cod. LOVE
6 x 70 cl x 18%

