



VALSANGIACOMO
BODEGUEROS DESDE 1831

BODEGA: CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

VINO: VERMUT VITTORE ROJO-DORADO

VERMOUTH VITTORE DESDE 1904

GRADUACIÓN ALCOHOLICA: 15%vol

El vermouth mas antiguo de Valencia, elaborado bajo la misma fórmula que ideó Benedetto Valsangiacomo la 3ª Generación de la familia, a principios del siglo pasado. Hoy la 5ª Generación de la familia Valsangiacomo recupera la etiqueta original del Vermut Vittore como homenaje a los orígenes de este aperitivo.

ELABORACIÓN: Base vino blanco 24 botánicos de procedencia mediterránea y alpina, entre los que destacan Genciana, Ajenjo, Coriandro, Ajedrea, Salvia, Orégano, Manzanilla, Sauco, Corteza de naranja. Éste Vermut se elabora a partir de una base de vino blanco macabeo. El color dorado es por la adición de caramelo de mosto de uva.

CATA: Color brillante ámbar oscuro con destellos yodados.

Aromas balsámicos de hierbas mediterráneas como orégano, hinojo y tomillo, un toque a regaliz y la frescura de los cítricos. Entrada en boca con equilibrio de acidez y dulzor. Gusto a canela, regaliz y clavo. Agradable final de hierbas amargas. Sabor largo y persistente.

CAJAS 6X75CL

PESO BRUTO CAJA 8,60KG

EAN138410492000860

www.valsangiacomo.es

