

Scapegrace

SCAPEGRACE RED VERMOUTH

NOTE GENERALI

Tipologia Vermouth rosso

Zona produttiva Nuova Zelanda

Materia prima Pinot Nero prodotto dalla cantina Prophet's Rock (Central Otago), botaniche locali e alcol base dei distillati Scapegrace.

Botaniche Cinorrodi (frutti della rosa), ciliegie, horpito, kanuka, arancia.

Produzione Fermentazione spontanea, infusione delle botaniche in alcol e successiva miscelazione. Invecchiamento di 8 mesi in legno.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

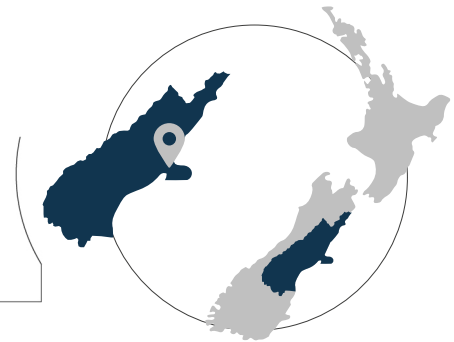
Colore Rosso intenso.

Profumo L'aroma è brillante e speziato, con ricordi di ciliegie cotte e spezie del vin brulé.

Sapore Al palato inizialmente emerge una spezia dolce che ricorda la cola, equilibrata dai rimandi agrumati dei semi di coriandoli agrumati e da quelli floreali della kanuka.

Finale Nel finale spiccano le note saporite e amare, oltre che speziate, di horpito e assenzio.

Miscelazione Estremamente versatile, da provare liscio con ghiaccio, insieme a sodati e toniche oppure nei cocktail classici.



SOUTH ISLAND / NUOVA ZELANDA


SCAPEGRACE

 ANNO DI FONDAZIONE | 2012

 METODO DI DISTILLAZIONE | TRIPLA
IN ALAMBICCO A COLONNA

 MATERIA PRIMA | ACQUA DI SORGENTE
ARTESIANA E GRANO PURO

