



SIBONA

Antica Distilleria

VERMOUTH

CIVICO 10 VERMOUTH DI TORINO

CIVICO 10 VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE
PREPARATO CON **NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.**

Civico 10, ovvero Via Roma 10 nel comune di Piobesi d'Alba, è l'indirizzo della originaria sede storica della Distilleria Sibona. Proprio qui venne elaborata con passione e sapienza la ricetta originale di questo Vermouth, poi perfezionata in tempi recenti ed arricchita utilizzando esclusivamente, come vino, il Nebbiolo d'Alba D.O.C. Tra le erbe e le spezie spiccano l'artemisia piemontese, l'arancio dolce ed amaro, vaniglia e Genziana. Ottimo con ghiaccio, come aperitivo e ingrediente fondamentale per la creazione di cocktails.

Regione: Piemonte

Ricetta: Vino Nebbiolo d'Alba D.O.C. con infusione lenta di erbe e spezie selezionate (vengono utilizzate 22 diverse botaniche in parte del Piemonte), in base ad una segreta ricetta originale Sibona.

Affinamento: in vasche d'acciaio inossidabile

Gradazione: 18 % vol.

Bottiglia: speciale ed elegante bottiglia in vetro scuro Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto.

Capacità: 75 cl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso brillante

Profumo: raffinato ed avvolgente con intense note di agrumi, floreali e di spezie in cui si distingue l'artemisia.

Sapore: Ricco, vellutato, armonico, lievemente tannico. Morbide note di Frutti Rossi e arancia amara. Retrogusto persistente e piacevolmente amabile.

Temperatura di servizio: Circa 8° C

Consigli di degustazione: Perfetto puro, Ottimo con ghiaccio. Ideale come aperitivo e ingrediente fondamentale per la creazione di cocktails come ad esempio i rinomati Americano e Negroni.

