

TRADIZIONALE VERMUT 1850

ONORIFICENZE ALLE ESPOSIZIONI
DI MILANO - VIENNA - PARIGI

DIPLOMA GRAN MEDAGLIA D'ORO
ALLA MOSTRA DI PADOVA 1929



THE WINEHUNTER
MERANO, ITALY



“quando la secolare saggezza incontra le espressioni del territorio dolomitico nascono capolavori”

CURIOSITÀ



Vigneti sul Lago di Garda



Bottiglia di Spiritum Vini
al Museo Foletto

DRINK



OLD JOHN

45ml VERMUT 1850

20ml GIN 170TH

20ml GRAND MARNIER

1 spoon SCIROPPO D'ORZATA

Storicamente il vino veniva usato come veicolo per medicinali dal sapore poco gradevole. Questa ricetta combina due vini trentini superbi quali Chardonnay e Muller Thurgau con le botaniche coltivate nel Giardino Officinale Foletto. Le erbe vengono macerate per circa 6 mesi, non percolate per evitare il contatto del vino con l'aria che altrimenti lo ossiderebbe. Un sodalizio romantico tra terroir alpino e savoir faire che si tramanda da 5 generazioni.



DATI TECNICI

16.5% vol / 500ml

BOTTIGLIE NUMERATE

100% INGREDIENTI
NATURALI

BOTANICHE PRINCIPALI

ASSENZIO,
CORIANDOLO,
ANGELICA,
LAVANDA,
CHINA

METODO DI PRODUZIONE

MACERAZIONE,
AFFINAMENTO

AROMA

VELLUTATO, FRESCO, EVANESCENTE,
ASTRINGENTE, AMARICANTE
E ROTONDO

UTILIZZO

SERVITO LISCIO CON GHIACCIO
COME APERITIVO
ELEMENTO ESSENZIALE
PER REALIZZARE DRINKS COME
AMERICANO E NEGRONI