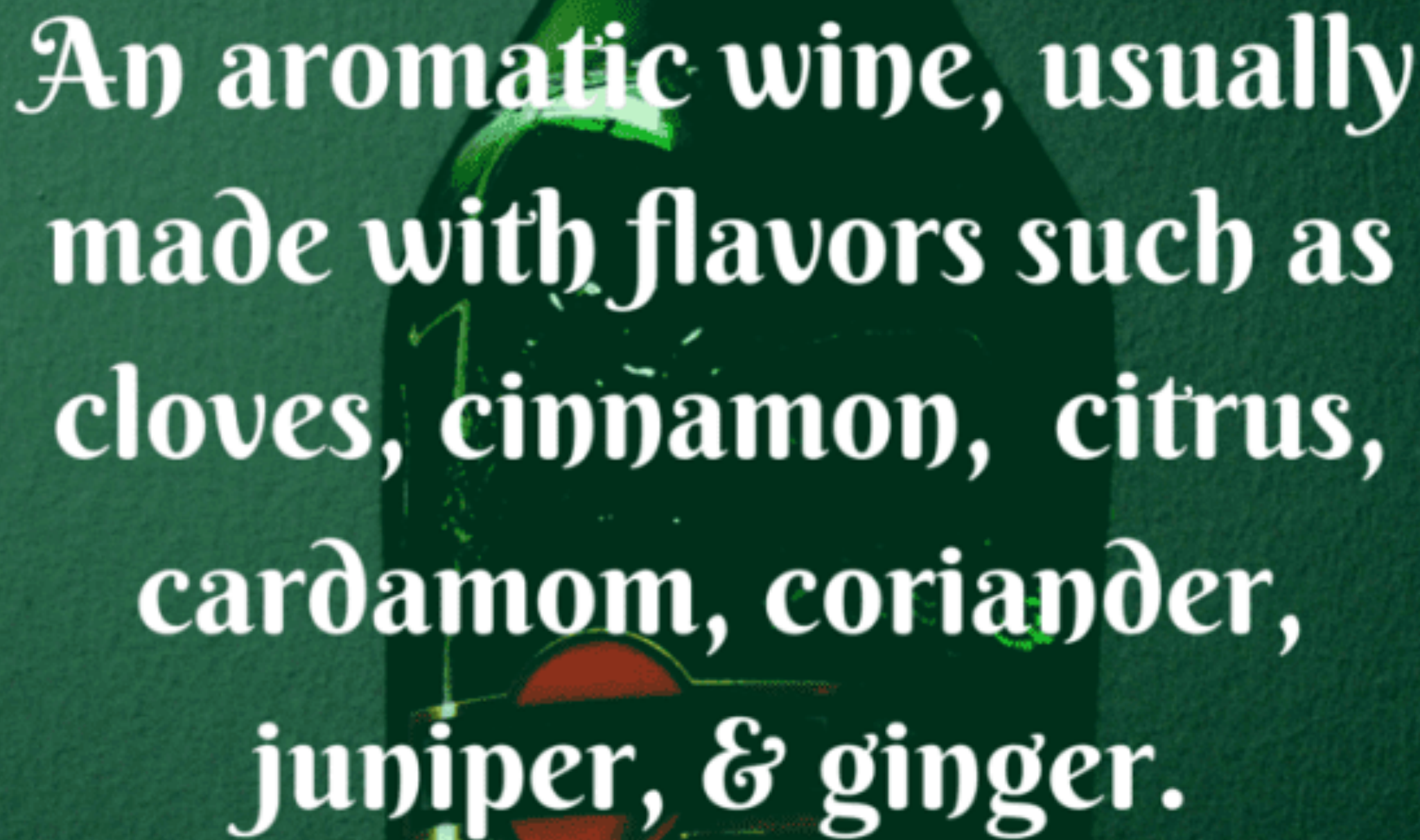


VERMOUTH



*An aromatic wine, usually
made with flavors such as
cloves, cinnamon, citrus,
cardamom, coriander,
juniper, & ginger.*

MÉTHODE DE FABRICATION TRADITIONNELLE

Jusqu'à 40 plantes et racines différentes de l'Inde, de la Thaïlande, du Vietnam, de l'Angleterre et bien sûr de l'Italie (Vermuth)



Les plantes et les racines sont moulues.



30 Tage



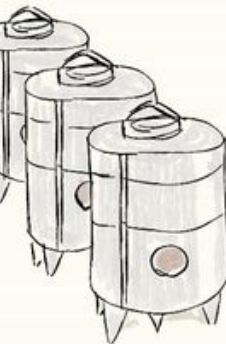
Un extrait d'herbe est obtenu et mélangé avec 30% vol. d'alcool de betterave sucrière et ajouté au vin.



Trebbiano (vin blanc) 12%vol.



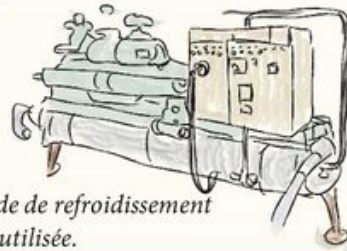
75% de vin est mélangé avec 25% de sucre, d'extrait de plantes et d'alcool.



Stockage pendant 6 mois dans des cuves en acier.



Une méthode de refroidissement spéciale est utilisée.



Wormwood
Assenzio Gentile



Bitter Orange
Arancio Amaro



Sweet Orange
Arancio Dolce



Roman Absinthe
Assenzio Romano



Aloe



Mint
Menta



Cinchona
China



Cinnamon
Cannella



Cloves
Chiodi di Garofano



English Rhubarb
Rabarbaro



Ginger
Zenzero



Liquorice
Liquirizia



Nutmeg
Noce moscata



Gentian
Genziana



Quassia
Quassio



SESSION Q&R