

MAROLO

DISTILLERIA

Vermouth Rosso - Domenico Ulrich



LA STORIA DELL'APERITIVO ITALIANO

Primo, originale, fondativo. Il Vermouth Rosso è la natura stessa dell'aperitivo, il prodotto che ha plasmato le abitudini del suo produttore. In origine, il suo colore era ambrato, perché veniva utilizzato lo zucchero imbiancato – detto anche «bruciato» – e non il caramello, colorante più aggressivo, aggiunto per una tonalità scura. Marolo, fedele alla ricetta originale del 1854, ha riscoperto il **Vermouth Rosso** nella sua essenza: lo zucchero bruciato non altera la composizione aromatica, che esalta le note di scorza d'arancio, genziana e melissa piemontesi. Un must in qualsiasi momento della giornata: speciale on the rocks, dà il suo massimo liscio, guarnito con una fetta d'arancio.

Vino: 100% Cortese del Piemonte

Artemisie: Piemontesi

Colore: Ambrato

Gusto: Fresco, delicatamente speziato e balsamico.
Note di arancia amara, genziana e melissa.

Gradazione: 16,5%

Formato: 75 cl