



EGNAZIA
VERMOUTH ROSSO

Egnazia Vermouth Rosso Scheda tecnica di presentazione

“Una passeggiata tra i tratturi della Valle d’Itria”

Il corpo di color ramato al limite del ruggine si riflette in un’anima brillante e delicata verde foglia d’ulivo.

Al naso si scopre tutta la complessità, netta e distintiva dei sentori vegetali dell’ulivo, del cardo, del carciofo e dei cespugli di rovo bagnati dalle piogge estive. L’intenso fruttato, dolce-amaro di arancia sanguinella, rabarbaro e scorza candida di mandarino lascia poi il passo ad un ventaglio olfattivo più ampio e persistente di erbe aromatiche ed officinali come la menta, l’alloro, il rosmarino, la salvia, il timo, l’assenzio e la lavanda appassita.

Al gusto si presenta con carattere ed eleganza, avvolgendo il palato con un perfetto bilanciamento tra morbidezza e freschezza, sfruttando tutte le sensazioni minerali e calcaree dei terreni della Verdeca.

Ritorna l’agrumato di arancia amara mista a note resinose e iodate di brezza marina moderate da un sostenuto e vellutato drappo alcolico.

Nel finale di bocca la speziatura esotica di pimento, coriandolo, myristica e china, rimandano ad un intreccio perfetto con la macchia mediterranea tipica della Valle d’Itria e dei suoi tratturi rurali fatti di muretti a secco, ulivi secolari e vegetazione spontanea.