



CONTRATTO
1867

Canelli (AT)
14053 - Via G.B. Giuliani, 56

+39 0141 82 33 49
info@contratto.it

contratto.it

VERMOUTH BIANCO

FRESCO, COMPLESSO, ARMONIOSO

Nel 1920 Contratto comincia la produzione di Vermouth e Liquori. Le tecniche di lavorazione e le ricette di allora sono rimaste pressappoco inalterate, cosicché ancora oggi si possano apprezzare i sapori di allora.

INGREDIENTI

Vino bianco Cortese, alcool, acqua, zucchero, estratti di 50 aromi derivati da erbe naturali, spezie, radici e semi (di cui 22 segreti).

AROMI

Biancospino, coriandolo, maggiorana, alloro, camomilla, dittamo cretico, aloe, cannella, menta, zenzero, angelica, chiodi di garofano, noce moscata, arancia amara, genziana, ortica, arancia dolce, carrube, ginepro, rabarbaro, ibisco, salvia, china rossa, limone, sambuco, bergamotto, liquirizia, sandalo.

METODO DI PRODUZIONE

Frantumazione fine delle botaniche attraverso mulino a martelli. Estrazione a freddo tramite soluzione idroalcolica che irriga per circa 20 giorni le polveri delle botaniche, in modo da estrarre tutte le sostanze aromatiche. Miscelazione dell'estratto con vino, alcool e zucchero, e conseguente refrigerazione e filtrazione per rimuovere tutte le rimanenze solide. Affinamento in vasche d'acciaio per circa 40 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

COCKTAIL CONSIGLIATO

30 ml Contratto Vermouth Bianco, 15 ml sciroppo di zucchero, ½ albicocca pestata, Contratto Millesimato Alta Langa.

Shakerare con ghiaccio, filtrare e servire in coppa Martini. Colmare con Contratto Millesimato e decorare con una scorza di limone.

